LA PRODUCCIÓN Y EL COMERCIO DE VINOS

EN LOS

ESTADOS UNIDOS

LA PRODUCCION

Y EL

COMERCIO DE VINOS

EN LOS

ESTADOS UNIDOS

MEMORIA

REDACTADA POR

DON ENRIQUE DUPUY DE LÔME

Ministro Plenipotenciario, Delegado general en la Exposición de Chicago.

Y

DON VICENTE VERA Y LÓPEZ

Director de la Estación Enológica en Londres, Comisario de Agricultura en la citada exposición.

MADRID
TIPOLITOGRAFIA DE L. PÉANT É HIJOS
39, ATOCHA, 39
Plaza del Angel, 13 y 14, y Carrera San Jerónimo, 13.

1895

LA PRODUCCIÓN Y EL COMERCIO DE VINOS

EN LOS

ESTADOS UNIDOS

No hay en el mundo mercado tan importante como el de los Estados Unidos. Inglaterra, que supera á esta poderosa nación en la cifra total de su comercio, tiene, como es sabido, por principal industria, la del tráfico y transportes; es el depósito central de todos los países, y siempre hay que restar de las cifras del comercio con la Gran Bretaña lo que aparece de menos en el de otra nación á la que ha servido de intermediaria. Pero los Estados Unidos, con una población que se acerca á 70.000.000, y crecerá aún considerablemente durante muchos años; con 857.126.717 dollars de importación del exterior, según los datos oficiales del último censo; con los hábitos de consumo de sus habitantes, que son los que disfrutan de más general bienestar, de tal modo que, quien vive con el producto de un jornal, goza en el hogar, en el vestido y en el alimento lo que sólo tienen en Europa las clases acomodadas, consumen cuanto importan para satisfacer sus necesidades.

No es extraño que el Excmo. Sr. D. Segismundo Moret, Ministro de Fomento y de Estado, atendiendo á las necesidades del comercio exterior de España y buscando los resultados, que pudieran conseguirse en pago de los sacrificios hechos para asistir á la Exposición Universal de Chicago, y considerando la situación en que se encuentra la producción vinícola, por causas de que ligeramente nos ocuparemos más adelante, pensara

en el rico y vasto mercado que ofrece para todos los productos de la actividad humana, la poderosa Unión de la América del Norte

¿Pueden ir los vinos españoles á los Estados Unidos? ¿Qué clase y en qué condiciones pueden importarse? ¿Cuáles son los medios que deben emplearse para abrir á nuestra exuberante producción una salida, que dé término á la crisis, que tan honda perturbación produce en la vida económica de España?

Tales son los términos del problema que nos ha ordenado el Gobierno de S. M. tratemos de resolver.

La producción vinícola de España puede considerarse dividida en dos grandes secciones.

La primera es la de los vinos hechos y criados destinados al consumo inmediato, producto de excelentes prácticas antiguas ó de bien entendidos y fundados conocimientos enológicos modernos.

La segunda la constituyen los mostos cosechados, en tan considerables cantidades, merced al incentivo que causó la accidental demanda de Francia.

Para conseguir que aumente la importación de los vinos, que pertenecen á la sección primera, vinos que hoy forman una parte importante de la reducida importación total de los Estados Unidos, hace sólo falta darlos á conocer, continuando el beneficioso resultado que ya ha producido la grandiosa exposición de vinos españoles en Chicago, la mejor y más importante de todas las exposiciones vinícolas de aquel certamen, y hace falta colocar al productor y al comerciante español en estrechas relaciones con el consumidor y comerciante de los Estados Unidos.

Para crear una corriente comercial en favor de nuestros vinos comunes de mezcla; para demostrar la utilidad que los productores de los Estados Unidos, sobre todo los que en las regiones de clima ingrato luchan con la falta de sol y sobra de humedad, pueden sacar de las exuberantes condiciones naturales de los productos de las viñas españolas; para fundar un tráfico que pudiera llegar á ser muy provechoso para ambas

naciones y desarrollar una industria importantísima, es necesario, ante todo, conocer lo que son los Estados Unidos, en relación á la vid y al vino en todas sus condiciones y en todas sus manifestaciones.

Ha sido necesario estudiar la importancia de la producción vinícola en los Estados Unidos y su historia y desarrollo, teniendo en cuenta la inmensa extensión territorial de la nación cuyos productos examinamos y la situación de las regiones plantadas de viña, en relación con los mercados, para saber la influencia que el precio del transporte pueda ejercer en el precio de la mercancía. Considerando que la población, extensión y riqueza son sólo datos muy secundarios, para la resolución de los problemas económicos internacionales, ha sido prudente buscar cuantos antecedentes pudieran dar conocimiento perfecto acerca de los hábitos, usos y costumbres del pueblo á quien íbamos á ofrecer nuestros productos, analizarlos minuciosamente para conocer sus gustos y aficiones, su modo de vivir, la cuantía del consumo presente y lo que puede llegar á ser el consumo futuro, teniendo en cuenta el desarrollo de éste en lo que va de siglo, que es poco menos de lo que lleva de vida esta nación, y también cuál ha sido el desarrollo del consumo en artículos similares y los cambios que las costumbres y hábitos han tenido.

Aunque brevemente, para que se lea más fácilmente y pueda producir más efecto, hemos escrito sobre este asunto, al que damos capital importancia y que hemos estudiado y meditado mucho, hace tiempo, á fin de que en España se sepan cuáles son las condiciones del mercado universal de vino y la competencia que á las antiguas naciones productoras han de causar las nuevas regiones donde se planta la vid y en las que se ha desarrollado de modo tal la producción, en los últimos diez años, merced al incentivo que ofrecía la demanda de Francia, que han empezado á cerrarse unos mercados, por llenar las necesidades de ellos la producción indígena (1), y se ha comenzado

(1) Cabo de Buena Esperanza, Australia, República Argentina, Uruguay, Chile y Rusia.

á arrojar de otros á los antiguos explotadores, por la competencia de los nuevos productores, que luchan con mejores armas económicas (1).

Sería también incompleto el estudio de los antecedentes de la cuestión vinícola en los Estados Unidos si no tuviera los datos relativos á los impuestos y contribuciones á que se somete el vino, tanto en las Aduanas para proteger la producción interior y cobrar la cuota que corresponde al alcohol para sostener las cargas públicas, cuanto á las patentes y licencias que de tal modo influyen en los países anglo-sajones en la distribución de las bebidas espirituosas.

Complemento de estos datos son los que se refieren á los alcoholes, á su producción y consumo, á las leyes que regulan su fabricación y venta, y al régimen fiscalizador á que les obliga el Gobierno federal, por sus Inspectores y recaudadores del *Internal revenue*. Con estos datos termina el estudio de una de las fases de la cuestión que hemos debido examinar.

La otra, la parte práctica y de aplicación inmediata se ha estudiado recorriendo las principales regiones del Atlántico al Pacífico en una extensión de 50 grados geográficos, en climas y condiciones diferentes, viendo las viñas, visitando las bodegas, conferenciando colectiva é individualmente con los cosecheros y comerciantes, probando numerosas muestras de vinos y coleccionándolas, para analizarlas y experimentar con ellas, examinando los métodos de cultivo y vinificación, averiguando, hasta donde es posible, las condiciones económicas de los productores, los resultados prácticos del negocio, reuniendo los datos que dan las publicaciones particulares y oficiales, estudiando en la Exposición de San Francisco y en las de las Cámaras de Comercio la naturaleza de los productos, acudiendo á los círculos y estaciones de Agricultura y poniéndonos en relación con cuantas personas y cosas se hallaban en condiciones de ayudarnos y permitirnos responder á la confianza que en nosotros ha depositado el Gobierno de S. M.

---

(1) La parte tropical de América, Asia y el Norte de Europa.

Este estudio, esencialmente técnico, ha sido principalmente hecho con la competencia que en él se demuestra por D. Vicente Vera y López, químico distinguido y experimentado Director de la Estación Enotécnica de España en Londres.

Podrá la misión que se nos ha confiado no dar resultado práctico inmediato y podrán no ser, en corto plazo, realizables los generosos propósitos que han animado al Excmo. Sr. Ministro de Fomento; no es posible ni hacer conjeturas, que serían profecías, ni dar siquiera nuestra opinión, hasta llegar á las conclusiones que sólo pueden establecerse al finalizar por completo nuestra misión y terminar nuestro estudio; pero de todos modos nuestro trabajo no puede considerarse perdido.

La importancia que tiene y que en nuestro sentir es muy grande, no se debe á nosotros, es fruto de honrada y paciente experiencia; es la verdad que resulta de los datos oficiales y del examen de los hechos.

Mucho puede aprender España de lo que aquí se dice y que nosotros hemos visto; muy provechosa puede ser la enseñanza que los hombres de Estado saquen del estudio de una fase de la producción que tanto importa á nuestra Patria.

Ojalá esta clase de estudios fueran más completos y más generales y se refiriesen á todas las naciones y á todos los productos para que el país y sus gobernantes conocieran y comprendieran mejor las relaciones económicas internacionales y pudieran así estudiar y resolver, con seguridad, problemas de los que dependen muchas veces el poder y la influencia del país en un periodo de su historia.

LA PRODUCCIÓN DEL VINO

EN LOS

ESTADOS UNIDOS

La primera proposición que vamos á sentar sorprenderá á muchos. Los Estados Unidos son una nación que produce vino y que puede producir muchísimo vino.

Del que se consume en los Estados Unidos, las ocho novenas partes ha sido cosechado y criado en un país que es sólo para muchos un buen mercado, y ese país, que sólo se considera consumidor, ha exportado ya una cantidad equivalente á un 20 % de la cantidad que importa, valiendo dicho vino más de tres millones de pesetas, suma no muy considerable, si se piensa sólo en el valor de las exportaciones de Francia ó de España; pero que debe ser tomada en consideración y preocupar grandemente, si se recuerda el maravilloso crecimiento, en rápida progresión geométrica, de la exportación de muchos productos americanos, que han perturbado los mercados europeos.

En cinco distritos vinícolas ha dividido la administración de los Estados Unidos el vasto territorio federal; pero nosotros, antes de estudiar detenidamente cada uno de ellos, debemos considerar dos grandes regiones, completamente distintas por su suelo, clima y condiciones.

Las Montañas Rocosas, esa prolongación de los Andes, verdadera espina dorsal de América, trazan los límites de esas regiones.

Al Oriente de ellas, en la cuenca del Atlántico, están los Es-

tados del Centro y del Este. En ellos, inteligentes y pacientísimos cuidados, de más de un siglo, en vista de que las variedades europeas de la vid no podían vivir al aire libre, han criado variedades nuevas de la vid indígena que han producido uvas de mesa y que están produciendo vino, que aceptan y consumen las grandes ciudades.

Constituyen la otra región los Estados de California, Arizona y Nuevo Méjico, que fueron un día parte del patrimonio de la corona de Castilla, que heredó nuestra antigua Nueva España y de los que fué desposeída por el tratado Guadalupe Hidalgo.

En esas dilatadas regiones, descubiertas y exploradas por héroes españoles, cuyas hazañas no han sido imitadas ni igualadas por hombre alguno, nace y se cría y crece la *vitis vinifera* con tanta fuerza y espontaneidad como en los mejores valles y colinas de España y de Italia.

Allí llevaron los padres franciscanos las mejores variedades españolas desde Méjico, en donde las había hecho plantar Hernán Cortés ya en 1524 y cuando la fiebre de oro, que en 1849 atrajo á California gentes de todos los países, cesó en aquel hermoso Estado; comenzaron á plantarse vides de todas las variedades de Europa por personas que las habían cultivado ó visto cultivar en las colinas de Hungría, en las laderas del Rhin y del Mosela, en los estrechos valles del Piamonte, en las anchas llanuras de Nápoles y Sicilia y en los ricos campos que á orillas del Gironda y en las faldas de los montes y en cerros y oteros de la Borgoña y Champaña producen los preciados vinos que dan nombre y riqueza á Francia.

La importancia de la vinicultura en los Estados Unidos es modernísima.

Dos documentos tenemos á la vista que demuestran lo que acabamos de decir.

Es el primero una Memoria ó informe del Departamento de Agricultura, publicado en 1880, y el segundo un Boletín de la Oficina del Censo, que vió la luz pública en Marzo de 1891.

Por primera vez se ocupa, hace apenas catorce años, el Departamento de Agricultura, de allegar datos para hacer la es-

tadística del cultivo de la uva y de la producción del vino, y por primera vez, en 1890, la Oficina del Censo, según declara en el Boletín que acabamos de citar, hace una investigación con objeto de averiguar *la extensión y valor de las industrias de la uva, de la pasa y del vino en los Estados Unidos.*

La naturaleza de la Memoria de 1880, los resultados que se consignaron, los defectuosos métodos que se emplearon, la timidez en dar opiniones, todo demuestra claramente que se trata de una industria nueva, casi desconocida, para las autoridades, que está dando los primeros pasos y en cuyo porvenir no se tiene seguridad completa.

Es interesante mencionar las pocas palabras que preceden á los resultados del informe, porque nos dan á conocer las opiniones y propósitos de aquel tiempo, y comparándolas con los hechos y resultados del presente, nos pueden servir de provechosa enseñanza.

"Un grandísimo interés se había despertado en los Estados Unidos, dice la Memoria, por tener datos sobre la producción nacional del vino, á causa de la escasez de ese producto en los mercados extranjeros y especialmente en el de Francia, escasez causada por la decadencia de los viñedos de Europa y la disminución de su producción.„

Se dice por primera vez en los Estados Unidos en ese documento que hay poca necesidad de ir á las bodegas extranjeras para procurarse vino, por lo menos ordinarios, y que no es ni necesaria ni deseable la importación que no llega á 200.000 hectolitros y que es casi constante en los Estados Unidos desde hace muchísimos años.

¡Cuán diferentes son los resultados de diez años de trabajos, según los presenta el Boletín del Censo!

La industria de la viticultura representa ya entonces unos $ 155.611.150, dollars, da ocupación á 200.780 personas y cultiva una extensión de 162.414 hectáreas, de las cuales un 75 % estaba ya produciendo, y han dado en 1889: 572.139 toneladas (1)

(1) La tonelada tiene 907 kilogramos.

de uva, de las cuales 267.271 fueron de uva de mesa; 240.450 se emplearon en hacer vino, produciendo unos 940.000 hectolitros; 41.166 se destinaron á la confección de la pasa, de la que se hicieron 1.372.195 cajas de 20 libras cada una, y, finalmente, 23.252 toneladas se destinaron á uvas secas y á diferentes otros usos.

En dicho Boletín, que tiene menos de 11 páginas impresas, se insiste con particular complacencia en el progreso de esa rama de la industria de los Estados Unidos, y se muestra una gran confianza en el desarrollo de ella en el porvenir, no sólo en las regiones que hemos mencionado, sino en otras donde las plantaciones de viña son experimentales y en donde se había abandonado el cultivo á causa del *mildew* y del *black rot*, pero que se están replantando en vista de los buenos resultados que han dado las experiencias y enseñanzas del Departamento de Agricultura para combatir esas plagas.

Muchas de esas viñas, que empiezan á extenderse por todos los Estados de la Unión, son pequeñas plantaciones hechas para el consumo personal de uva y vino, que darán por resultado acostumbrar el gusto del pueblo, y que se extenderán considerablemente en cuanto demuestren por la práctica que dan buenos resultados.

El documento que citamos termina diciendo que es seguro que en el próximo decenio (1890-1900) el cultivo de la vid se habrá desarrollado considerablemente en muchas secciones del país, en las que hoy cubre un área relativamente pequeñn.

Las cifras que hemos citado anteriormente serán consideradas por muchos como muy mezquinas si se comparan con el área del cultivo, el valor y el número de personas que á esa industria se dedican en España, en Italia y en Francia; pero para nosotros, como el objeto de estudio, son importantísimas y pueden y deben enseñarnos mucho.

En primer lugar debemos considerar el progreso y aumento del cultivo de la vid, progreso importantísimo, que no debe asustarnos como productores y exportadores, porque es axio-

ma, no bastante sabido y no bastante meditado, que sólo consume vino el país que lo produce y que sólo es artículo de primera necesidad y de diario uso en la alimentación en aquellos países en que es costumbre ver verdear las vides y en los que se asiste á las alegres fiestas de la vendimia.

En segundo lugar, esas cifras tan pequeñas, comparándolas con las que arrojan nuestras estadísticas, han de servir también de enseñanza. En ese país, de 70.000.000 de habitantes, tan rico y tan gastador, que defiende su producción en las fronteras, con derechos tan alzados, esa producción tan mezquina es excesiva. En él se vende el vino á la cuarta parte del derecho de Aduanas, á precios más bajos de los que hoy se obtienen en España; el cosechero, en California, no recibe hoy más que de 12 á 15 pesetas por hectolitro por vinos hechos de uno ó dos años, y los Estados Unidos importan en un año menos de 200.000 hectolitros, es decir, la cantidad de vino que entra en un mes por los fielatos de París.

Sin embargo, no debemos desmayar, y es necesario estudiar serenamente todos los términos del problema.

Lo que ha sido el progreso del cultivo de la vid y puede ser el progreso del consumo del vino se demuestra con pocas cifras.

En 1845, dice el Boletín del Censo, un agricultor del distrito del Lago Keuka, en el Estado de Nueva York, envió á esta ciudad la primera cosecha de su viñita, 40 ó 50 libras de uvas que llegaron por el canal del Erie en buenas condiciones, y se vendieron muy bien; el año siguiente remitió de 200 á 300 libras y el mercado no pudo con tamaña cantidad, y se perdieron las uvas y el dinero. Pues bien, de ese mismo distrito, según el Censo oficial, han ido en 1890 al mismo mercado de Nueva York 40.000.000 de libras, y de los otros distritos del mismo Estado han ido más de 58.000.000 de libras; es decir, en junto, más de 98.000.000, que han necesitado cerca de cinco mil vagones de ferrocarril, para una ciudad, que no pudo consumir por falta de compradores y por no tener el gusto educado, 300 libras unos cuantos años antes. Hemos visitado ese distrito y reco-

rrido sus viñas con el representante de la Agricultura del Estado de Nueva York en la Exposición de Chicago, que nos enseñó la casa del que envió la primera media tonelada de uva de mesa á Nueva York. Vive todavía y ha podido ver el resultado de su ensayo y asistir al triunfo de su espíritu emprendedor.

El Sr. Snow, que es la persona á que nos referimos más arriba, nos dijo que él había dado los datos publicados en el Boletín del Censo, y nos demostró su verdad; pero asombrándonos al añadir que de 1889 á 1893 el aumento había sido inmenso, y que en el año pasado se enviaron á Nueva York 100.000 toneladas en 10.000 vagones. California produjo en 1877 poco más de 150.000 hectolitros de vino, y en el año pasado poco menos de 1.000.000, y aun más considerable es el crecimiento de la industria de la pasa, que apenas tenía importancia hace pocos años, pues en 1873 produjo 6.000 cajas y ha producido en 1892-93, 3.100.000, y producirá de 7 á 8.000.000 de cajas de á 20 libras dentro de dos ó tres años, cuando den lo que tienen que dar las viñas plantadas de uva á propósito.

Con las anteriores manifestaciones creemos que queda demostrado cuán complejo es el problema que debemos estudiar y cuánta relación tienen unos con otros todos los términos de él.

La producción ha ido aumentando considerablemente, el consumo para algunos artículos como la uva de mesa ha crecido de un modo rapidísimo. Crece ó crecerá también el consumo del vino. ¿En qué condiciones se produce éste y qué influencia puede tener en el mercado español? Eso es lo que vamos á analizar, empezando por ver cómo está distribuída la viña en los Estados Unidos.

Hemos dicho ya que había dos grandes divisiones, pero esas son sólo consultando los resultados obtenidos del cultivo de la vid indígena y de la *vitis vinifera* ó europea.

Pero considerando la producción en sí y siguiendo la división hecha en los Estados Unidos por la Oficina del Censo y el departamento de Agricultura, debemos considerar cinco secciones, algunas de las cuales deben dividirse en distritos.

1.ª Sección, del Este, que comprende 51.000 acres (20.655 hectáreas) en los Estados de Nueva York y Pensilvania, y se divide en los distritos siguientes: Keuka, Canandaigua, Ontario y Wayne, Séneca, Condado de Chautauqua, río Hudson, en Nueva York; Condado de Erie, en Pensilvania.

2.ª Sección, del Centro, tiene 42.633 acres (17.266 hectáreas) en los Estados de Illinois, Indiana, Ohio, estando comprendida en este último el distrito de las Islas y el de Euclid.

3.ª Sección, del Oeste, situado en los Estados de Kansas y Missouri, con una extensión de 17.306 acres (7.009 hectáreas).

4.ª Sección, del Sur, en Georgia, Carolina del Norte, Tennessee y Virginia, con 17.092 acres (6.922 hectáreas).

5.ª Sección, del Pacífico, que comprende principalmente California y varios distritos de Arizona y Nuevo Méjico. La extensión plantada es de 213.230 acres (86.358 hectáreas).

No pudiendo ver, los dos autores, todos estos distritos, repartieron el trabajo visitando detenidamente el Sr. Dupuy de Lôme los de Canandaigua, Keuka y Séneca, y recorriendo los demás de la sección primera y pasando por los de la cuarta, examinando sus vinos.

El Sr. Vera ha estudiado con gran detención los distritos de las secciones segunda y tercera y ambos dedicaron, como se verá, empeño especial al estudio de la sección quinta. La tabla siguiente explica claramente la importancia de la vinicultura en los Estados Unidos, en el año del último censo.

ESTADO Y PRODUCCIÓN DE LOS VIÑEDOS EN LOS ESTADOS UNIDOS

ESTADOS	EXTENSIÓN de viñedos en producción.	EXTENSIÓN de viñedos no productores aún.	UVAS para mesa.	UVAS para vino.	VINO hecho.	PRECIO del vino en bodega por galón. (3,785 litros).
	Hectáreas.	*Hectáreas.*	*Toneladas.*	*Toneladas.*	*Hectolitros.*	*Dollars.*
Arizona	405	608	2.850	150	946	1,00
California	62.885	18.335	38.785	171.108	353.594	0,19
Georgia	785	872	1.938	646	4.075	1,15
Illinois	1.519	401	6.000	1.500	9.463	1,00
Indiana	1.559	405	5.390	1.347	8.497	1,00
Kausas	1.840	405	8.294	790	4.958	0,80
Missouri	4.050	714	22.500	7.500	47.313	0,56
Nuevo Méjico	480	3.645	1.779	1.779	11.223	0,86
Nueva York	17.556	3.098	60.687	15.172	95.694	0,50
Carolina del Norte	1.620	486	4.667	2.333	14.717	1,00
Ohio	11.375	2.007	38.947	11.609	73.233	0,56
Tennessee	608	243	2.500	1.250	7.885	1,00
Virginia	1.661	648	5.434	2.766	17.449	1,00
Otros Estados y territorios	18.225	6.075	67.500	22.500	70.969	1,00
TOTALES	124.568	37.942	267.271	240.450	920.016	

Al examinar en la segunda parte de este trabajo el resultado de nuestras experiencias, hablaremos de cada uno de los distritos que acabamos de mencionar, describiendo cuidadosamente sus viñedos; pero creemos interesante decir unas cuantas palabras acerca de las condiciones generales en que se produce la vid en las diferentes secciones en que hemos dividido á los Estados Unidos.

En la sección del Este la vinicultura está limitada á algunos Condados del Estado de New Jersey, el distrito del Rio Hudson en el Estado de Nueva York, que comprende unos 13.000 acres (5.265 hectáreas) situadas en los Condados de Orange, Ulster, Rockland, Putnam y Westchester; al distrito de Keuka, que tiene 14.500 acres (5.873 hectáreas), á orillas del lago Keuka y en el que se incluyen los Condados de Yates y Steuben; el distrito de Canandaigua de 3.200 acres (1.296 hectáreas), que comprende parte de los Condados de Ontario y Yates á orillas del lago Canandaigua, que da nombre al distrito; el distrito de Ontario y Wayne, de 1.200 acres (486 hectáreas), que está situado en parte de los Condados de sus nombres; el distrito de Séneca; que tiene 5.000 acres (2.025 hectáreas), y que se encuentra en parte del Condado de Séneca y en parte del de Schuyler, y el distrito de Chautauqua, de 10.800 acres (4.374 hectáreas), cerca del lago Erie, en los Condados de Chautauqua, en Nueva York, y Erie, en Pensilvania. Además, en el Condado del Niágara y en otros del Estado de Nueva York, hay unos 3.300 acres (1.337 hectáreas) más, plantadas de viña.

El ochenta por ciento de las uvas allí cosechadas se destinan á uvas de mesa y se transportan en los 10.000 vagones de que hemos hablado, y las variedades que más se cultivan y que pide el mercado son las llamadas Concord, Catawa y Delaware. Otras, también aceptadas, son Moore tempranas, Niágaras Diana, Warden, Isabella, Wyoming y Brighton.

Este distrito está muy castigado por *fungus*, y la excesiva humedad de muchos años da origen al *mildew* y al *black, brown* y *gray rot*, nombres que ponemos en inglés, pues ya han sido aceptados por el uso.

Hay en la división del Este ocho bodegas de una capacidad de 200.000 á 300.000 galones (7.570 á 11.355 hectolitros), y dos de ellas tienen 300.000 botellas de Champagne.

Aunque más ligeramente de lo que hubiéramos querido, por haberse dado por terminada nuestra comisión, visitamos este importantísimo distrito para completar nuestros estudios.

Fuimos primero á Uthica, á orillas del lago Cayuga, donde está situada la Universidad de Cornell, que entre sus enseñanzas tiene la de la agricultura y horticultura, con todos los recursos de que disponen en este país las fundaciones escolares.

De nuestras conversaciones con los distinguidos profesores, sacamos la convicción de que se prestaría todo el apoyo necesario al Gobierno español en sus deseos de crear la industria de la mezcla de vinos, y se nos ofreció que si disponía el hacer experiencias el Sr. Vera, podría llevarlas á cabo en la estación experimental de la Universidad.

Siguiendo el consejo del profesor L. H. Bailey, fuimos por las orillas del lago Séneca á Penn Yan, en el lago Keuka, y con persona peritísima vimos los viñedos plantados todos de vides americanas.

Las uvas, como hemos dicho, se dedican principalmente al consumo frescas, pero la producción empieza á ser excesiva y no saben ya qué hacer con ella.

Se empieza á hacer vino, pero es ó Champagne con un gusto *sui generis*, al que es difícil acostumbrarse, ó vinos débiles, flojos, parecidos á los peores vinos suizos y del Rhódano, sin ninguna condición que los haga potables y necesitando calor, fuerza, suavidad, perfume y cuerpo.

No son los vinicultores de ese distrito como los de California, que creen que lo pueden todo. Comprenden que necesitan de los vinos extranjeros, y han aceptado con entusiasmo nuestra visita y proposiciones.

Como las condiciones de este distrito son tan parecidas á las del distrito del Centro, que visitó el Sr. Vera, y él, con más conocimiento, se ocupa detenidamente del asunto, no insistimos, manifestando que estamos de acuerdo con sus opiniones.

Los puntos principales de producción están en Hammon's Port, Rheims y Penn Yan.

Hemos visitado las bodegas de las Compañías Empire State Wine C°, Penn Yan Wine C° y la fabricación de jugo de uva sin fermentar, llamada Esperanza Brand. También hemos examinado los productos de la *Pleasant Valey Wine C°*, de Rheims *(sic)*, Estado de Nueva York, que fabrica 200.000 botellas de vino de Champagne con el gusto peculiar balsámico de las uvas americanas, y que se vende porque los derechos son muy altos, los americanos son muy aficionados al vino con ácido carbónico y toleran ese gusto, al que no se hará nunca un europeo.

Todas las bodegas nos han parecido representar una industria en la infancia, pero á la que se dedica gran inteligencia y bastante capital.

La sección central (1), como hemos dicho, comprende los Estados de Illinois, Indiana y Ohio. En éste la industria está principalmente en las islas del Bajo Erie, y en los Condados del Norte que bordean el lago, pero en todo el Estado se produce algo y puede producirse la vid.

Tiene ese distrito 10.228 acres (4.142 hectáreas). La parte principal de este distrito ha sido visitada por el señor Vera.

Los distritos vinícolas más importantes de esta región central de los Estados Unidos se extienden á lo largo de la costa meridional del lago Erie, desde las inmediaciones de Detroit, en el Estado de Michigán, hasta la ciudad de Erie, en el de Pensilvania, dejando comprendido entre estos límites todo el Norte del Estado de Ohio, siendo los centros vitícolas más importantes de la región las vecindades de Cheveland, Sandusky y Toledo en el referido Estado de Ohio.

Los viñedos de los alrededores de Cleveland se extienden al Este y Oeste de la ciudad, á lo largo de la costa, en una extensión de muchas millas.

Elaboran vinos tintos y blancos, vinos ligeros y vinos ricos

(1) Visitada por el Sr. Vera, que me ha comunicado estos datos que inserto en la parte de la Memoria que yo he redactado.

El D. de L.

en cuerpo y en color, pero todos comunes, no finos ó de precio.

En otro lugar de esta Memoria se describen extensamente los procedimientos de elaboración de estos vinos, sus caracteres enotécnicos, composición, etc., concretando ahora esta relación á manifestar que no los consideran perfectamente hechos hasta el segundo año, y nunca los presentan al mercado antes de los dos años; pero su conservación es muy difícil ó imposible pasado el cuarto año, en que se tuercen ó agrian, por lo cual se tienen forzosamente que consumir dentro del período indicado de los dos á los cuatro años.

Siguiendo al Norte de Toledo, la ribera ó costa del Erie, ya dentro del Estado de Michigán, se encuentran algunos manchones de viñedo. Las uvas que producen son agrias y muy ásperas, y los vinos que producen pobres, por extremo ácidos, muy endebles y de dificilísima conservación.

Es la característica de la generalidad de los vinos comunes de toda esta región central de Norte América (y descartando algunas especialidades conseguidas á gran coste y con cuidados sumos), ser astringentes, con un sabor aguanoso, destacándose al principio ó al final de la cata, y de muy difícil conservación. Los tintos ligeros son vinos que se prestan á mejorar por el *coupage* con ciertos vinos robustos españoles; hay otros tintos que sin faltarles cuerpo ni color, no tienen asiento ó equilibrio estable entre sus distintos elementos, y por el *coupage* ó mezcla con vinos similares españoles, obtendrían esas propiedades que les faltan. Es indudable que los vinos del Centro y Este de los Estados Unidos se prestan mejor que los de California á amalgamarse con los españoles, y esta circunstancia, unida á la facilidad de comunicaciones con Nueva York y demás centros consumidores del Este, da á las citadas regiones vinícolas una gran importancia desde el punto de vista del futuro desarrollo de la producción y comercio de vinos y relaciones que pueda tener con la importación española en los Estados Unidos.

Los análisis de estos vinos americanos del Este y experimentos ó ensayos prácticos de *coupages* con determinados

tipos españoles será lo que demostrará la posibilidad del establecimiento de este medio de mejora de estos vinos americanos, y acaso entonces no será difícil crear tipos permanentes especiales adaptados al gusto del público americano, y que por ser elaborados en el país tendrán gran simpatía para este pueblo que mira siempre con particular predilección todo lo que es de origen americano, y está muy orgulloso y ufano de todos sus productos.

Por otra parte, esta elaboración en América de tipos especiales por el *coupage* con ciertos vinos comunes españoles no encarecería los precios de los vinos americanos actuales. El precio medio de los vinos comunes en los Estados de Ohio y Nueva York es de $ 0,50 el gallón (ó sea 74 pesetas el hectolitro), y siendo fácil el obtener en España en bodega vinos comunes, apropiados para este *coupage*, á 15 pesetas el hectolitro (ó sea unos $ 0,14 el gallón), que abona á su entrada en este país $ 0,30 por gallón derechos de Aduana, resultarán siempre á un valor bastante inferior al de los vinos americanos y con margen para pagar los gastos de la manipulación ó *coupage*, para que resultasen los tipos á los mismos precios comerciales que actualmente tienen los vinos domésticos de estos Estados.

En los Estados de Illinois é Indiana, que tienen respectivamente superficies plantadas de viñas de 4.740 y 4.850 acres (1.920 y 1.964 hectáreas), y en uvas 30.000 acres (12.150 hectáreas) situadas en el Estado de Ohio fuera de los distritos mencionados anteriormente, las enfermedades fungoides ó parasitarias han producido tales estragos, que casi puede decirse que nada han podido contra ellas los vinicultores que han abandonado sus viñas, pero que vuelven á cultivar en vista de los progresos hechos para combatir las epidemias, merced á los experimentos del Departamento de Agricultura.

En la sección central se encuentran algunos viñedos en buenas condiciones en el valle del Mississipí.

La división del Oeste, que se ha visto comprende los Estados de Missoury y Kansas, no es de gran importancia, y ha hecho pocos progresos en los últimos años, llegando á abandonarse

las viñas á causa del *mildew y blac rot;* pero los progresos de la patología vegetal han producido su efecto y se están replantando las viñas. En ella fué visitado por el Sr. Vera el viñedo de Hermam, pudiendo estudiar en él las condiciones de la viticultura y vinicultura de esa sección.

En la división del Sur se hallan comprendidos los Estados de Georgia, Carolina del Norte, Tennessee y Virginia, y ha sido omitido, no sabemos por qué, en las publicaciones oficiales, el Estado de Florida.

Las plantaciones de esta división maduran las uvas un mes antes que las de Ohio y Nueva York, y, por lo tanto, las dedican y las dedicarán principalmente á uvas de mesa, por el buen precio que consiguen en el mercado; sin embargo, ha producido ya ese distrito 1.165.832 gallones (44.127 hectolitros) de vino y producirá seguramente más si tuviesen elementos con que mezclar sus vinos, que son de muy pobres condiciones.

Los viñedos son de pequeña importancia, y los vinos que hemos examinado han sido fabricados muy bien, pero con muy malos elementos.

La división del Pacífico es hoy la más importante por la cantidad ya respetable que produce, por las condiciones de su clima, por el interés que tiene el Estado en una industria que es parte principal de su riqueza.

En Arizona y Nuevo Méjico la vinicultura es moderna, pero creen las autoridades que han investigado el asunto que puede ser importantísima, y lo será sin duda, porque los dos territorios que acabamos de citar tienen poquísimos recursos, por lo seco de su clima y por no tener su subsuelo la riqueza que se creía.

Se ha llegado á decir que Arizona será para los Estados Unidos lo que es España para Europa, y aunque esa manifestación de un importante cosechero de la California del Sur, manifestación que se ha insertado en un documento oficial, acusa ignorancia de lo que es la viticultura en España, porque indica que se cree que la española vinícola es sólo Jerez (opinión muy

general en el extranjero, donde sólo se conocen nuestros preciados vinos de la provincia de Cádiz), tiene algo de fundamento, porque el clima favorecerá la crianza de vinos blancos espirituosos, que en este mercado, en los de la América española y en China, Japón y la India, harán ruda competencia á los de Jerez de segunda clase.

En Nuevo Méjico había ya en 1889 más de 10.000 acres de viña (4.050 hectáreas), de las que apenas 2.000 (810 hectáreas) estaban produciendo, lo que indica cuán nueva es allí la viticultura, que si hay mercado para ese producto se desarrollará muchísimo, merced á la irrigación que se extiende por donde es posible en magníficos canales y acequias construídas por compañías que darán progresivo impulso al país.

De Arizona y Nuevo Méjico sólo puede decirse que la viticultura es posible, y siéndolo se desarrollará considerablemente tan pronto como la industria sea reproductiva.

Á la sección á la que hemos dedicado más atención y que hemos podido estudiar mejor es á CALIFORNIA, la más importante de las regiones vinícolas de los Estados Unidos, la única que tiene variedades de la vid asiática ó europea de la *vitis vinifera*.

Es California el segundo Estado de la Unión en extensión, y está situada entre los 32° 50' y 42° de latitud Norte, con una estensión de costa de 1.097 millas geográficas.

Defendida por las altas montañas de Sierra Nevada de los vientos de tierra, y por la cadena de la costa de los vientos del mar; resguardados los extensos valles de San Joaquín y Sacramento por infinidad de alturas y depresiones, de origen volcánico, de los vientos del Sur y del Norte; con diferentes temperaturas por la elevación que varía entre 300 y 15.000 pies con la influencia de la *Kuro Siwo* ó corriente negra del Japón, el *Gulf Stream* del Pacífico, cuyas aguas cambian sólo unos tres grados de temperatura en el año; con un ardiente desierto á sus espaldas, que produce todos los días al enrarecerse el aire una corriente de aire húmedo que viene del mar y que mantiene fresca y lozana la vegetación, sin necesidad de lluvias para que

vivan y crezcan las plantas, es una de las regiones más privilegiadas del mundo y uno de los climas mejores para la agricultura, aunque para el hombre no aclimatado no lo sea tanto como pretende el ciego cariño de sus habitantes. Sus condiciones topográficas son variadísimas; tiene montañas y valles, llanuras y desiertos. A Italia comparan ese Estado y á Italia se parece, pues sus estíos son más templados que los de España, semejándose también á la parte de nuestra Península que desde Barcelona á Huelva está bajo la benéfica influencia del mar. Sin embargo, no es posible formarse idea del clima por la comparación con ninguna de Europa. Su cielo es á veces tan puro y diáfano como el de las naciones bañadas por el Mediterráneo. Lejos de la influencia del Océano hay días parecidos á hermosos días de Junio en España, y cerca del mar se está siempre bajo la influencia de la visible ó invisible niebla que da fuerza y vigor á las plantas.

En California no hay invierno y no hay verano, su temperatura es una mezcla de otoño y primavera, siempre variable, sin llegar jamás á los extremos, y no pudiéndose juzgar de su clima por las indicaciones del termómetro. Para comprenderlo es indispensable haber gozado de él ó haberlo padecido.

Ni las condiciones termométricas, ni las barométricas, ni las higrométricas de la atmósfera pueden decir nada para comprenderlo; es una extraña combinación de los tres elementos que sólo podemos comparar á la agregación de elementos químicos de un agua mineral, tan fáciles de analizar en un laboratorio y tan difíciles de coordinar.

Tiene California, lo mismo que toda la América de la zona templada, tanto al Norte como al Sur del Ecuador, que conocemos, un clima que sólo podemos definir diciendo que no existe en sí, sino que es producido siempre por influencias extrañas. Para los que estamos acostumbrados á la regularidad de las estaciones, nos hace el efecto de que no está todavía formado ni terminado, y esa condición ó ese defecto es muy favorable á las plantas de la zona templada y casi tropical que tienen siempre luz, calor y humedad suficientes y han convertido á esa

región en un delicioso paraíso para la vista y en una fuente inagotable de riqueza.

Para el hombre del Norte, los días de cielo purísimo y las serenas templadas noches, la abundancia y profusión de flores, que crecen como en parte alguna durante todo el año; la vegetación siempre lozana, los campos siempre verdes, la riqueza y variedad de frutas, son constante motivo de admiración y asombro.

Las condiciones de los Estados Unidos hacen que su clima sea muy extremado siempre. Sin montañas de Este y Oeste que detengan los vientos que vienen helados del polo ó húmedos y ardientes de los trópicos, y no estando resguardados, como Europa, por el mar que forma por el Norte y por el Sur barreras contra el frío y el calor excesivos, tienen inviernos y veranos siempre exagerados. No sucede así en California, por las razones que ya hemos dicho, y causa extrañeza á todos los habitantes de esta populosa nación ver cuán templado es el verano en los Ángeles, que está á la misma latitud que Charleston, y cuán benignos son los inviernos en San Francisco, que está situado casi á la misma latitud de Nueva York.

Para nosotros los españoles, á quienes tanto nos extraña la ausencia del verano y la constante variación de la temperatura, no puede asombrarnos la templanza del invierno, pero asombra, y más que asombra asusta y preocupa la riqueza y exuberancia de productos similares á los nuestros que en esta tierra se cosechan, y que han de influir considerablemente en las condiciones económicas de España.

España trajo á California las primeras frutas. El padre jesuíta Ugarte plantó los primeros árboles frutales en 1701 en la Baja California, y cuando se pobló lo que es hoy el Estado de California, los padres franciscaños, con su santo y prudente guardián, el padre Junípero Serra y el Visitador laico don José de Gálvez, trajeron á las nuevas tierras, como hicieron los españoles siempre á las que descubrieron y poblaron, las plantas y frutas de Europa que mejor pudieran adaptarse al terreno.

De las 23 misiones fundadas, en 20 había jardines y huertas en las que plantaron vides, olivos é higueras de varias clases, y que aun existen y se conocen con el nombre de vid, olivo é higuera de la misión.

En 1792 cosechaban cerca de la misión de San José manzanas, peras, pavías, albaricoques é higos, y cerca de la de San Buenaventura naranjas, limas, uvas, aceitunas y granadas.

De esas huertas salieron las simientes y plantas que se propagaron después, probando que podían criarse, y de ellas tomó origen la inmensa riqueza actual de California.

Tal es la primera época de la historia de su horticultura.

La segunda empezó cuando después de 1849, se pobló California. Los menos aventureros de los emigrantes, huyendo de la vida arriesgada del minero, se dedicaron á cultivar las huertas que tenían los mejicanos y los indios, que huyeron ante la nueva invasión de gentes del Norte, viendo en ellas, también una mina, cuando el precio de la libra de fruta era de $ 0,50 á 1. Cuando no dió más el oro volvieron la vista y los brazos á la agricultura los que no encontraban ya nada en el subsuelo, y comenzó á roturarse el terreno, llegándose así al tercer período de 1871, cuando la terminación de los ferrocarriles puso á California en contacto con el resto de la Unión.

Después de esto el progreso ha sido inmenso; pasas, naranjas, limones, nueces, almendras, avellanas, aceitunas y toda clase de frutas en cantidades considerables salieron de esta fértil tierra, y los efectos se sintieron en los países que habían ejercido un monopolio hasta entonces, protegidos por su clima y su situación geográfica.

Los derechos de Aduana, á los que se atribuía en Valencia, en Denia, en Almería y en Málaga, la depreciación de las frutas, que años antes daban vida á las regiones de España, que acabamos de citar, no eran causa de esa baja de precios, eran consecuencia del aumento de producción, y se establecieron á petición de los productores de California, que querían precios remuneradores para que prosperara la nueva industria. Al disminuir la demanda en este mercado, se echaron

los productos españoles sobre el de Londres, donde España é Italia enviaron más de lo que se podía consumir.

California provee de naranjas al mercado americano hasta Chicago por lo menos; Florida envía cada vez más á Nueva York, y los italianos, que se han apoderado del comercio de frutas al por menor, traen de su país mucho de lo que antes venía de España.

Aunque nuestro deber es ocuparnos de lo que con el vino tiene relación, creemos que faltaríamos á él si al hablar de California no dijéramos algunas palabras de lo que es en ella el comercio y la producción de frutas. Es de considerable interés para las regiones productoras de España y tiene relación también con el comercio del vino, porque California, con la energía, la perseverancia y los recursos de dinero é inteligencia con que cuentan siempre los americanos del Norte, está tratando de abrir mercado para sus frutas en Inglaterra y en las naciones del Norte de Europa, y es seguro que detrás de sus frutas y con ellas irán sus vinos, á hacer competencia á los nuestros.

En una revista del mercado de naranjas y limones hemos tenido ocasión de leer cifras que son de capital importancia.

De 150 á 200.000 cajas de naranjas venían hace pocos años de Valencia, á las que se ha cerrado la puerta con los derechos impuestos en las Aduanas, exigidos por los cosecheros de los Estados Unidos, que en pocos años han llevado la producción á 6.000.000 de cajas en Florida, que suple al mercado de Nueva York y del Este, no necesitando ya tampoco de las que venían de la Habana, y por los productores de California, que han cosechado ya 2.500.000 cajas, y que envían sus productos á Chicago y á todas las grandes ciudades del Oeste.

La importación de limones sicilianos, que fué en 1873 de unas 454.035 cajas, fué en 1893 de 2.595.901, no dejando venir de España más que unas 150.000 cajas de Málaga; pero la producción de Florida y California aumenta considerablemente, y defendida por los derechos de Aduanas irá en aumento tal, que pronto necesitará mercados extranjeros y en ellos irá á hacer

bajar los precios de nuestros frutos y los de Italia, ya demasiado considerables para la demanda, pues se dice que la provincia de Palermo produce ya más limones de los que pueden consumir los mercados.

El siguiente estado da una idea comparativa de la importancia de la producción comparada con la importación.

AÑOS	PRODUCCIÓN		Importación.
	Florida.	California.	
	Cajas.	Cajas.	Cajas
1885.	900.000	160.600	1.044.012
1886.....	1.250.000	300.000	935.925
1887.....	1.450.000	545.000	1.240.706
1888.....	1.900.000	780.000	1.180.500
1889..... ..	2.150.000	1.076.240	950.000
1890....	2.460.000	1.300.000	980.760
1891.....	3.750.000	1.000.000	1.158.890
1892.....	3.450.000	2.000.000	659.820
1893.....	6.000.000	2.500.000	847.227

Ya hemos dicho algo del progreso inmenso en la producción de pasas. En estos últimos diez años han ido ganando por completo el mercado de los Estados Unidos y ojalá no nos quiten en el próximo quinquenio lo poco que queda del inglés.

De 53.702.220 libras con un valor de $ 3.250.150 en 1884 ha bajado en 1893 la importación á 23.598.985 con un valor de $ 1.125.522; antes de mucho la producción excederá en los Estados Unidos á las necesidades del mercado y nos encontraremos entonces con la competencia americana del Norte, en Inglaterra, en Alemania en Rusia y en todas las Repúblicas Sud Americanas. Seis mil cajas se produjeron en California en 1873, y ya se han producido más de 3.000.000 en el pasado año, y los productores se han organizado de modo que dominarán los

precios del mercado, pudiendo arruinar cuando quieran á sus competidores.

Lo que hemos dicho de la naranja y de la pasa, que es lo que para España tiene más importancia, decimos también de las nueces y almendras, del aceite y aceitunas.

La importación de éstas había crecido considerablemente en los últimos años, casi el 80 % de la cosecha de la provincia de Sevilla; cinco mil bocoyes han venido por año á Nueva York; pero California empieza á producir, y pronto, en la primera reacción proteccionista, se establecerán derechos que impidan la entrada del producto extranjero y sirvan de incentivo á producir el propio, y si es éste de inferior calidad, el patriotismo, siempre tan vivo, de los americanos, vendrá á aplicarles la frase que no se les cae de la boca y á declarar que es el mejor del mundo, *the best in the world*.

La última prueba de la actividad de los habitantes de California se ha manifestado relativamente á la producción de frutas en el último año. Ser agricultor consiste aquí, dice con muy buen sentido en uno de sus informes el Presidente de la Comisión de Horticultura del Estado, en saber criar el fruto, saber cómo y dónde criarlo y saber cómo debe llegar á manos del consumidor. Esta última ciencia, que es de la que más carecen nuestros productores, se está aprendiendo en California muy de prisa.

En el pasado año se ha hecho un ensayo con muy buen éxito para mandar frutas frescas al mercado de Londres. Con el espíritu de asociación, que es la fuerza de los Estados Unidos, se fundó la "California fruit transportation Company„ que encontró inmediata ayuda en todo el mundo. En los productores que la dieron sus mejores y mejor escogidas frutas; en la Compañía del ferrocarril South Pacific, que se comprometió á llevar un tren de cinco vagones en seis días á Nueva York (más de 5.000 kilometros); en el "White Star Line„, que abrió los departamentos frigoríficos de sus magníficos buques *Majestic*, *Teutonic*, *Britanic* y *Germanic;* en los Docks de Nueva York, que arreglaron las cosas de modo y manera que en treinta

minutos pasaban las frutas de los refrigeradores del ferrocarril á los del vapor, y se dió el caso de que las frutas de California, cogidas á orillas del Pacífico, llegaron á Londres unas horas antes de cumplirse los catorce días de salir de Sacramento, y en los días décimosexto y décimoséptimo, después de cogerse en el árbol, habían sido vendidas.

Pocas noticias hemos visto y pocos hechos nos han hecho meditar que tengan mayor importancia para España.

¿Cómo es posible que compitamos contra semejantes procedimientos de comercio? De hecho está más cerca el gran mercado de Londres de las costas del Pacífico que de las nuestras del Mediterráneo. Con nuestros lentos ferrocarriles, con los vapores costeros que hacen el tráfico, con nuestros productores trabajando solos y sin unión, ¿cómo podemos competir?

Si casi todos los productos de que teníamos el monopolio del clima se ven despreciados, por la terrible competencia que nos hacen naciones que no existían en los mercados hace poco, ¿qué hemos de hacer de esas fuentes de riquezas acumuladas durante tantos siglos de trabajo?

No creemos separarnos de nuestro deber diciendo nuestra opinión sobre tan importante asunto.

El Gobierno de S. M. nos ha dado la comisión y el encargo de estudiar los medios de acudir en auxilio de una industria, que agoniza por falta de mercados, y cuando vemos, al hacer las investigaciones que á ese estudio nos han de conducir, cuál es la situación de otras industrias agrícolas que tienen sus mercados en el exterior, deber nuestro es decir lo que opinamos.

Cuando se ven hechos como los que acabamos de contar y cosas que parecen tan absurdas como que el mercado donde va Inglaterra á comprar los tomates sea el Canadá, y no sólo California se pone prácticamente más cerca de Londres que Valencia, sino que se ponen tan cerca Buenos Aires y Montevideo y pronto Chile, por cima de los Andes, con sus estaciones cambiadas, que pueden enviar á competir con nuestras primicias las sobras de sus cosechas, no hay más remedio que con-

fesar y comprender que hay que fiar cada vez menos en los mercados exteriores y que hay que pensar cada vez más en el menos explotado de los mercados, que es el mercado de España.

Hoy se venden más caras las naranjas en Madrid y Barcelona que en Londres, Nueva York y Chicago. Mientras no hay aldea ni caserío de los Estados Unidos en donde no se encuentren con profusión, son muchas las capitales de España en donde hay gentes que no las conocen y en las que no se encuentran en los mercados.

La principal fuente de riqueza de los Estados Unidos está en su gran comercio interior y en lo mucho que consumen sus habitantes.

Procuran, por un estudio bien entendido del mercado nacional, sostener los precios y limitar la producción, cuando el mercado interior y los que pueden procurarse en el exterior no son capaces de absorber los artículos, y sostienen de ese modo los salarios, que son (cuando se pagan á alto precio), fuentes también de riqueza, porque vuelven á parar á los productores.

Cuanto más hemos visto y más hemos meditado sobre el porvenir de la agricultura, parte principal del patrimonio de España, más nos convencemos de que para salvarla de una completa ruina es necesario pensar más en el mercado interior, que es el único en el que no podemos, si sabemos defenderlo, encontrar competencia como las que nos harán las frutas de California, de Sud América y muy pronto de Africa, contra la que no se puede luchar, pues tienen tierras vírgenes, cultivos extensísimos, métodos modernos, mejores variedades y especies y menor tributación.

La contribución de consumos da importantes recursos al Tesoro y casi los únicos de que disponen los Municipios; pero aun así, es indispensable modificarla suprimiéndole todo lo que tiene de Aduana interior, de interrupción del tráfico de peso directo sobre el producto consumido.

¿De qué nos sirve pedir rebajas en los tratados para nuestros

productos y conseguirlos á título oneroso, pagando por ello muy caro, á veces, si nosotros les imponemos mayores gabelas en cada una de las miles de Aduanas que hemos establecido en todos los puntos de nuestro territorio?

Estas ideas, que no son nuevas en nosotros, nos han sido sugeridas de nuevo por el estudio hecho sobre el terreno de la producción de frutas de California.

Hace años pensábamos lo mismo y lo hemos dicho en diversas ocasiones, sobre todo desde 1887, que empezamos á avisar á los vinicultores de la crisis que se venía encima; entonces hubiera sido de buena y previsora política; pero ahora es de imprescindible necesidad, y por eso nos atrevemos á consignarlo en un informe oficial, porque creemos que el país debe saberlo, y nunca mejor que cuando se le pueden ofrecer pruebas tan concluyentes, y sobre todo, porque creemos que esa reforma tan importante en la tributación, que puede y debe cambiar completamente la faz de la producción del país, no puede hacerse por una ley que, según costumbre española, será recibida con universal resistencia; es necesario que el país comprenda que en la creación del mercado nacional está su salvación, que éste no puede crearse con absurdas trabas, y comprenda que debe dar al Gobierno y á las Cortes, no sólo hecha la opinión, sino hecha y presentada la reforma, que sólo deben traducir en ley, ley aceptada y recibida como salvadora, los encargados de legislar.

Los productores, en lugar de fundar juntas de resistencia para el pago de todo nuevo impuesto, deben organizarse para estudiar la transformación de la contribución de consumos y el modo de sustituirla y presentar al Gobierno el medio posible de recaudar lo mismo ó más de lo que hoy ingresa en las arcas del Tesoro y en las de los Municipios.

Pero pedir la supresión de una carga que desequilibraría nuestro mal nutrido presupuesto sin dar compensaciones, es insensato, porque por muy respetables que sean los intereses de los productores es más respetable la necesidad de que nuestra Hacienda viva con vida honrada.

Es una injusticia decir que nuestro pueblo es tardo para aceptar las reformas. Que comprenda que en ello tiene interés, y se verá que tiene tanta iniciativa como el que más. A poco de venir la demanda de Francia, las viñas se extendían por toda España. Lo que hizo falta entonces, y la crisis no hubiera venido, fué hacer comprender al país productor que el interés de unos cuantos en favor de la introducción de alcohol extranjero era contrario al interés de los vinicultores; que Francia estaba reconstituyendo sus viñedos y pronto disminuiría la demanda; que el consumo de vino, en las naciones que no lo producen, no equivale al 20 % de lo que nos sobra á nosotros; que podemos sacar al extranjero tanto ó más de nuestra vinicultura, vendiéndole dos millones de hectolitros bien hechos que diez millones de hectolitros de mosto á Francia, y que nuestro mercado interior está completamente por descubrir y quitan de él, entre los consumos y adulteraciones, más de lo que nos sobra, porque ya no lo quiere ni lo necesita el extranjero.

Esta digresión, que puede parecer ociosa, nos ha sido sugerida por la lectura de todos los documentos publicados por las comisiones de vinicultura y horticultura del Estado y por la facultad de Agricultura de la Universidad de California.

Es admirable el cuidado con que enseñan no sólo los mejores métodos de cultivo, la lucha con insectos y plantas parásitas, la selección de variedades, sino también el modo de llegar á los mercados, las necesidades de éstos, el modo de hacer la competencia ó defenderse de ella; es muy digno de imitarse lo perfectamente informado que tiene siempre al productor acerca de los precios y el modo como le avisan de que modere la producción, ya sea no plantando ó no dejando crecer los frutos, para evitar la congestión del mercado.

Al propio tiempo informan siempre de los artículos extranjeros que se importan en el país y que pudieran sustituirse por otros iguales ó similares, creando continuamente nuevos elementos de producción y de riqueza.

¿Sería posible, si se llevase continuamente á noticia del campesino catalán, que entran por la frontera cantidades que valen

millones, de huevos y gallinas, que dejara escapar esa ocasión de aumentar su peculio? Pero eso sólo lo saben algunos pocos que leen las estadísticas de Aduanas.

¿Qué necesidad tenemos de importar carne de Francia por un lado de la frontera cuando sale por otro y la exportamos á Inglaterra cuando esta nación lo permite?

¿Qué ventaja reporta á España gastar más de 30.000.000 de pesetas en bacalao, cuando nuestro pueblo debiera comer tocino y carne, que se podría criar con ventaja en España, y comer sardinas gallegas cuando come de vigilia.

¿Qué nos toman los Estados Unidos en cambio de los millones de pesetas que gastamos en mal tabaco, que pudiera producirse en las vegas de Valencia y Andalucía?

Hay en estos artículos y en otros varios una cantidad respetable de millones que, en lugar de salir de España y perderse, porque ni siquiera van á naciones que sean consumidoras de nuestros productos, podrían servir para fomentar nuevos veneros de riqueza que se entregarían á productores que fomentarían otras prpducciones consumiéndolas, darían valor á los frutos que hoy tenemos, aumentando la facultad de adquirir de nuestro pueblo y disminuyendo el exceso de producción por sustituir unos cultivos con otros.

Pero para hacer y conseguir eso no basta que el espíritu de empresa se desarrolle en nuestro pueblo y que la iniciativa particular emprenda nuevos caminos; es necesario que el fisco no venga á hacer inútil todo deseo de adelantamiento y no esté siempre en acecho entre la mano y la boca del consumidor. Disminuir el consumo es disminuir el trabajo, y disminuir el trabajo es disminuir el bienestar y la riqueza. Las dos firmísimas bases en que se asienta la próspera producción de los Estados Unidos son la libertad absoluta en el comercio interior y la prontitud y facilidad en las comunicaciones.

Cuando se examinan sus granjas, sus escuelas, sus laboratorios y los productos que consiguen, se ve qué poco nos queda que aprender y desear.

Tenemos, si no de todo, casi de todo y en bastantes casos

mucho mejor; pero en tenerlo termina la igualdad. A nosotros sólo nos sirve para basar teorías ó guardarlo como en exposición ó museo; á ellos para sacar consecuencias prácticas con las que están venciendo al mundo.

Todavía tenemos algunos años para variar de sistema y salvar nuestra producción; si no se saca la enseñanza que se debe de hechos que de tal modo saltan á la vista, las ventajas que durante muchos años nos ha dado nuestro clima y que han sido causa de la creación de ricas industrias agrícolas en las riberas del Mediterráneo se perderán por completo y querremos acudir cuando estén arruinadas.

LA VITICULTURA EN CALIFORNIA

La viña fué traída á California, como hemos dicho, por los padres franciscanos españoles antes de 1770; la variedad que trajeron y que hoy se conoce con el nombre de *uva de la misión* vino seguramente de España, pero ha degenerado, pues todas las averiguaciones que han hecho las autoridades en la materia, en California, para saber qué clase de cepa española es, no les ha dado resultado. En 1858 empezó la Sociedad de Agricultura á publicar artículos sobre fabricación de vinos y cultivo de la vid, y comenzó el público á demostrar grande interés en el asunto, y en 1861 nombró el Gobernador del Estado una comisión encargada de informar acerca de los medios de aumentar y mejorar el cultivo de la vid en California.

Esta comisión recorrió el mundo y trajo á la vuelta de su viaje 200.000 sarmientos y plantas de todas las variedades de la vid de Europa, Asia Menor, Persia y Egipto, y desde entonces puede decirse que empezó á desarrollarse la viticultura moderna.

Los estudios que se hicieron á la vuelta de esa comisión y la experiencia que, como hemos dicho, trajeron agricultores y vinateros de todos los países, han fundado la industria de que en otro capítulo nos ocupamos.

Se han plantado vides francesas, alemanas y húngaras, y algunas italianas, por emigrantes de esa Península, y dedican-

do mucho capital y mucho cuidado se han tratado de imitar los vinos que producen en su país de origen las cepas importadas.

A California, según el último censo, le faltaban sólo 175 acres de viña (71 hectáreas) para tener la mitad de toda la viña plantada en la inmensa superficie de los Estados Unidos.

La extensión de viña pasa de 200.000 acres (81.000 hectáreas; pero según Mr. Hyatt, en la introducción de su *Manual de cultivo de la vid* hay más de 10.000.000 de acres (4.000.000 de hectáreas) en el Estado, de magníficas tierras para plantar viña, y su producción puede ser cincuenta veces mayor que la de hoy, es decir, tan considerable como la de Francia ó la que pudiera haber en España.

De los cincuenta y tres condados, que son hoy como distritos y algún día serán provincias, en que se divide California, pocos son en los que no se cultiva la vid, pero la Oficina del Censo ha dividido en tres regiones la viticultura de California, y á ellas nos atenemos.

1.ª Región de la costa:

Condados de Sonoma.
— Lake.
— Napa.
— Alameda.
— Santa Clara.
— Santa Cruz.

2.ª Región de las faldas de la Sierra Nevada y Valle del Sacramento:

Condados de Placer.
— El Dorado.
— Calaveras.
— Tuolumne.
— Yuba.
— Yolo.
— Butte.
— Sacramento.
— Tehama.

3.ª Región del Sur:

Condados de San Joaquín.
— Merced.
— Fresno.
— Tulare.
— Kern.
— Ventura.
— Santa Bárbara.
— San Bernardino.
— Los Ángeles.
— San Diego.

La Comisión de viticultura del Estado ha dividido á California en siete distritos vinícolas.

Sonoma.
Sacramento.
El Dorado.
Napa.
San Francisco.
San Joaquín.
Los Ángeles,

como se ve en el mapa que acompaña.

La división del Censo obedece al deseo de agrupar la clase de producción, y se ha hecho así porque en la primera región se producen los vinos que imitan á los franceses y alemanes, blancos y tintos, y se pretende fabricar Champagne; en la segunda región se producen algunos vinos, pero son de más cuerpo que los del primer distrito, principalmente se produce pasa y uva de mesa, y en el tercero los vinos que se intentan imitar son los Oporto, Jerez, Moscatel, Madera, Angélica, etc.

En otro lugar de esta Memoria se encuentra una descripción de cada uno de estos distritos, al reseñar las viñas y bodegas que hemos visitado, y aunque también daremos cuantas noticias nos ha sido dado recoger acerca de los precios de los vinos y de los beneficios de los vinicultores, creemos deber anticipar que la situación de la vinicultura no es próspera. No

queremos adelantar opiniones, que emitiremos en las conclusiones de esta Memoria, pero no creemos esté fuera de lugar decir que á pesar de ser tan pequeña la producción de California en relación á la población de los Estados Unidos, es ésta hoy mayor de lo que puede soportar el mercado.

El gusto y las costumbres no están formados y no se formarán seguramente, dando al público imitaciones de vinos extranjeros en lugar de ofrecer francamente una calidad, la mejor posible, de vino del país, que al detalle y menudeo pudiera venderse en mejores condiciones que los vinos embotellados en elegantes vasos.

La crisis no debería durar, en opinión de los inteligentes; y se dice en un informe del Presidente de la Comisión de Vinicultura, en su Memoria correspondiente al bienio de 1891-92, que la producción ya puede aumentar poco porque no se han hecho nuevas plantaciones y en cinco años sería imposible que hubiera más vino. Sin embargo, los hechos no han confirmado esas opiniones, y en 1894 la situación es peor que nunca, haciendo perder, aun á los más optimistas, las esperanzas de que llegue á ser un negocio la vinicultura. En nuestra opinón, no puede dejar de serlo excelente, si, dejándose de exagerado amor propio y al país, comprenden los grandes defectos que tienen sus vinos, y en lugar de buscar las calidades y los precios de las mejores marcas de Europa, curan á sus caldos de sus malas cualidades, les hacen perder ciertas peculiaridades á que es imposible se acostumbre quien ha bebido los vinos de Europa desde niño, y procuren que sus vinos sean, no un sustituto de las grandes marcas de Europa en las mesas de lujo, sino una bebida servida diariamente en las comidas del pueblo, para sustituir el alcohol de que tanto consumo se hace, y á la cerveza que se bebe sin mezclarla con los alimentos.

Difícil es, sin embargo, que en bastante tiempo cambien las costumbres de los cosecheros.

Todos los que hemos visto y conocido, en las Exposiciones de Chicago y San Francisco, en las bodegas y almacenes y en cuantas ocasiones nos ha sido dado hablar con ellos, nos han

parecido cortados por el mismo patrón. Con gran inteligencia y perserverancia, con mucho más capital del que dispone, generalmente en Europa, y sobre todo en España, el agricultor, sin ninguna clase de rutina ni preocupación, con el ánimo abierto siempre á todo progreso y dispuesto á recibir toda enseñanza, han aplicado á la industria de la vinicultura los más adelantados procedimientos; pero por razones que examinará bajo el punto de vista técnico el Sr. Vera, resulta siempre, á nuestro entender, que el marco es superior al cuadro, la mayor parte de los vinos tienen, al parecer, todas las condiciones para ser grandes vinos y sin embargo no resultan.

Eso, por ahora, no lo comprenden ni lo pueden comprender los productores de California.

El americano verdadero, típico, cree de buena fe que tiene todo lo mejor del mundo, desde las leyes hasta las patatas; cree que nada es imposible para él, ni para su país, y sólo cuando la experiencia le enseña que el camino emprendido le conduce á la ruina, cambiará de rumbo.

El momento actual es de crisis dolorosa para los vinicultores de California. No se plantan más viñas; las que existen no dan para pagar los gastos de cultivo; la tonelada de uva se vende á $ 5 y á $ 7 cuando más; el hectolitro de vino, á 6 ó 10, es decir, de 12 á 15 pesetas. Se están abandonando muchas viñas y se están cerrando muchas bodegas.

Los comerciantes de Nueva Orleans, uno de los principales depósitos de vino de California, no han podido pagar este año á más de 12 centavos el gallón, y quitando de eso el precio del transporte y del envase queda bien poco. Hemos tenido en la mano una circular de la casa Ma. Cullogh & C.º, 105, Hudson St. Nueva York, que dice que tiene en depósito 2.000 barriles de clarete á 20 centavos el gallón (1), ($ 5,20 el hectolitro, es decir, con el cambio á la par 26 pesetas); 2.000 barriles de Oporto, á $ 0,37 el gallón; 500 de Brandy, á $ 0,50 el gallón, etc, y

(1) El derecho de Aduana es actualmente de $ 0,60 el gallón; según la nueva tarifa ó arancel, se ha reducido á $ 0,30 para los vinos de menos de 14°.

dice que acepta proposiciones á esos precios por géneros similares. Los cosecheros que me dieron esos datos en el Sur de California me probaron con sus libros que era imposible producir á ese precio, y tiene que ser así, porque son menores que los del vino en Bercy.

Las anteriores manifestaciones, que ampliaremos cuando consignemos nuestra opinión sobre la viticultura en general en los Estados Unidos, parecen á primera vista dar, como consecuencia, que su porvenir es muy triste y que no es posible intentar nada en este mercado.

No es esta nuestra creencia; lo único que creemos es que la experiencia ha de enseñar á los productores de este país que han tomado mal camino y que no formarán un pueblo de consumidores haciendo lo que hacen.

Pero dejando para más adelante estos estudios, volvamos al de la producción del vino en California, comparando algunas cifras que nos den idea de su importancia, y diciendo al mismo tiempo algo de la producción de la pasa y alcoholes, ambos unidos estrechamente á la del vino, y que nos hacen competencia en este mercado y procuran hacérnosla en los de otros países.

PRODUCCIÓN DE VINO

Años.	Galones.	Hectolitros
1877.....	4.000.000	151.400
1878.....	5.000.000	189.250
1879.....	7.000.000	264.950
1880.....	10.000.000	378.500
1881.....	8.000.000	302.800
1882.....	9.000.000	340.650
1883.....	8.500.000	321.725
1884.....	10.000.000	378.500
1885.....	11.000.000	416.350
1886.....	18.000.000	681.300

Años.	Galones.	Hectolitros
1887.....	15.000.000	567.750
1888.....	17.000.000	643.450
1889.....	15.000.000	567.750
1890.....	15.500.000	662.375
1891.....	20.000.000	757.000
1892.....	15.000.000	567.750
1893.....	22.000.000	832.700

Estos datos están tomados de la Memoria de la Comisión de Viticultura, que los da por aproximación.

PRODUCCIÓN DE ALCOHOL DE VINO

Años.	Galones de espíritu de prueba.	Hectolitros
1865.....	20.415	773
1870.....	169.791	6.427
1875.....	297.147	11.247
1880.....	238.928	9.043
1881.....	351.206	13.297
1882.....	502.513	19.020
1883.....	324.717	12.291
1884.....	296.039	11.167
1885.....	383.756	14.525
1886.....	402.121	15.220
1887.....	742.445	28.102
1888.....	953.580	36.093
1889.....	915.573	34.654
1890.....	1.072.957	40.611
1891.....	1.245.698	47.150
1892.....	1.475.525	55.849
1893.....	2.209.617	83.634

Esta industria se está desarrollando de un modo muy notable, como se desarrolla en España, y por la misma razón, por el exceso de producción de vino. Una gran parte de ese espíritu se dedica á reforzar y apagar los vinos generosos y dulces desde que una ley muy favorable á los vinicultores ha venido á aminorar las trabas de las leyes draconianas, sobre fabricación de bebidas espirituosas.

Se han hecho ya muchos ensayos de producción del coñac; pero los brandys que han presentado al mercado están muy lejos del estilo de los afamados licores de la Charente. Hay ya en el estado 250 destilerías, que con elementos perfeccionados convierten en alcohol no sólo los vinos, sino los residuos, y muy pronto habrá exceso de producción.

Hemos hablado ya varias veces de la producción de la pasa, importante industria de la viticultura y que influye en una rama muy valiosa de la industria agrícola española.

Los datos siguientes marcan el progreso de las cosechas y pueden ser de gran interés para los industriales españoles:

AÑOS	Cajas de 20 libras.
1873	6.000
1874	9.000
1875	11.000
1876	19.000
1877	32.000
1878	48.000
1879	65.000
1880	75.000
1881	90.000
1882	115.000
1883	140.000
1884	175.000
1885	470.000
1886	703.000
1887	800.000

AÑOS	Cajas de 20 libras.
1888.....	950.000
1889.....	1.250.000
1890.....	2.040.000
1891.....	2.641.000

Ya hemos dicho que la cosecha de 1892 ha pasado de 3.100.000 cajas, debiendo añadirse á esta suma grandes cantidades que se envían al Este en sacos.

La situación de los productores de pasa va á ser tan crítica como ha sido estos últimos años la de los cosecheros de Gandía y Denia, por el exceso de producción y la falta de mercados; aunque ya en 1891 un inteligentísimo individuo de la Comisión de Viticultura que se había ocupado siempre con gran interés de la producción de la pasa y que había estado en Málaga estudiándola y ha dado conferencias para enseñar á producirla, como en España, Mr. George West, publicó un folleto llamando la atención de los cosecheros sobre los peligros de producir demasiado.

Estudiando la cuestión y presentándola al público, como esas cuestiones deben estudiarse y presentarse, demostró que en el valle de San Joaquín, donde está más desarrollada la producción de la pasa, había 56.430 acres, es decir, 22.854 hectáreas plantadas de uva para hacer pasa; de ellas 20.514 acres ó 8.308 hectáreas produciendo ya, y 35.916 acres, ó 14.546 hectáreas de majuelos; de modo que más de la mitad de la viña plantada no produce todavía. Hay además unos 20.000 acres ú 8.100 hectáreas plantadas fuera del valle de San Joaquín, de modo que se debe producir antes del año 1895 5.600.000 cajas y 2.000.000 fuera del valle, que hacen una producción de 7.600.000 cajas de 20 libras en toda California.

Examina después, estudiando detenidamente las estadísticas oficiales, cuál es la facultad de absorción del mercado de los Estados Unidos, y hace la siguiente cuenta, que no tiene réplica:

AÑOS	Cajas de 20 libras importadas.	Cajas de 20 libras procedentes de California.	Consumo total de los Estados Unidos. — Cajas de 20 libras.
1884.....	2.685.111	175.000	2.860.111
1885.....	1.915.989	470.000	2.385.989
1886.....	2.019.397	703.000	3.722.397
1887.....	2.033.614	800.000	2.833.614
1888.....	2.023.838	950.000	2.973.838
1889.....	1.714.557	1.250.000	3.004.557
1890.....	1.845.716	1.400.000	3.245.716

Se ve que el aumento de consumo es tan sólo de unas 400.000 cajas por año en cada uno de los siete años que sirven de comparación, y calcula que el consumo en 1895 será de 4.000.000 de cajas y la producción de 7.600.000.

Como primer remedio aconseja que se procure aumentar el consumo entre las clases pobres, enseñándoles á que la usen, y manifiesta que vendiendo la pasa á 3 centavos de peso la libra (15 céntimos de peseta á la par), hay un pequeño beneficio.

En la Exposición de San Francisco hemos visto que se siguen los consejos de Mr. West, repartiendo folletos en que se dice los usos á que en las cocinas pueden destinarse las pasas y las condiciones alimenticias que tienen.

Niega Mr. West que puedan tener confianza los productores en conquistar el mercado del mundo, porque dice, con mucha razón, que el día en que las pasas producidas en los Estados Unidos arrojen por completo á las extranjeras del mercado norteamericano, éstas tendrán que ir á alguna parte y cerrarán las puertas á la exportación de este país.

Haciendo uso del excelente tratado sobre la industria de la pasa del Profesor Gustavo Eisen, estudia el mercado de ese fruto y la producción en el mundo, tomando las exportaciones de Valencia de 1850 á 1889 á Inglaterra y los Estados Unidos,

que empezaron por ser en el Reino Unido 9.423 toneladas en el primer año, subiendo á 18.644 en 1883 y disminuyendo desde entonces y empezando por 165 en 1850 á los Estados Unidos y llegando á 21.593 en 1882, bajando en ambas naciones desde entonces con ligeras variaciones.

También nos dice muy minuciosamente cuál es la exportación de pasa de Málaga desde 1864, pudiéndose ver que las cantidades varían muy poco, pues la pasa de Málaga no es artículo similar.

Con ser tan exagerado el concepto que de todo lo propio tienen siempre los americanos, Mr. West ha confesado, en ocasión en que trataba de enseñar á mejorar los métodos de cultivo y los procedimientos de confección, que las mejores y más escogidas pasas de California no llegan nunca más que á la calidad de las de Málaga, conocidas con el nombre de London Layers, siéndoles superiores las calidades 1, 2, 3, 4 y 5.

Estudia también el progreso de la producción de la pasa de Smyrna, que seguramente interesará á nuestros productores, y que desde 1844 señala de esta manera:

AÑOS	Toneladas
1844.....	8.000
1868.....	19.000
1871.....	48.000
1872.....	31.000
1879.....	75.000
1881.....	45.000
1884.....	95.000
1889.....	120.000

Para no alargar con demasiados datos esta parte de nuestro estudio, sólo consignaremos el muy importante de la producción total de pasa en el mundo en el año de 1889:

	Toneladas.
Grecia	125.000
Smyrna	120.000
Valencia	28.000
Lipari, Calabria y Pantellaría	15.000
California	10.000
Málaga	10.000
Varios países	5.000
Chile	6.000
TOTAL	319.000

En estas cifras no se incluyen las uvas secas para hacer vino, cosechadas en Italia, California y Argelia, ni las pasas de Victoria (Australia).

Los productos de Grecia y Smyrna son principalmente las pasas llamadas de Corinto ó currants y las sultanas.

Conocida es la competencia que en los mercados de Inglaterra y los Estados Unidos han hecho á las pasas de Valencia las de Grecia y Turquía.

La rebaja del derecho de Aduanas en 1875 ha hecho aumentar la importación desde unos 17.000.000 de libras á 30.000.000, cantidad que aun creció cuando el Bill Mac Kinley suprimió el derecho de las pasas de Corinto y de Zante.

Para terminar este estudio deberíamos examinar el efecto que los derechos de Aduanas, que han sido de 2 ½ centavos, 2 centavos y otra vez 2 ½ centavos para las pasas (raisins) y 2 ½ y uno y libres para las de Corinto y Zante (currants, etc., zante), han tenido en el tráfico, pero la demora de la reforma del arancel de Aduanas se ha prorrogado de tal modo, que una ley que debía regir el 1.° de Mayo y estar votada en Febrero, no se sabe cuándo estará terminada cuando escribimos estas líneas (1).

En el proyecto (2) se rebajan á 1 ½ centavos el derecho

(1) La tarifa se votó en sentido favorable á nuestras pasas el 13 de Agosto de 1894 (párrafo 217).

(2) Hoy ley.

de las pasas y se suprime la franquicia de los privilegiados currants y zantes. Las condiciones de lucha de nuestras frutas serán más equitativas de aquí en adelante.

Sólo nos resta, para terminar este ligero examen de la producción vinícola en California, ver los esfuerzos que han hecho los productores para vender sus vinos fuera del Estado y en el extranjero.

La exportación de vinos de California, entendiéndose por exportación todo lo que ha salido del Estado para ser consumido fuera (es decir, en el resto de los Estados Unidos y en otros países), ha sido en los diez y ocho últimos años la siguiente:

AÑOS	VINO		ALCOHOL Ó BRANDY	
	Galones.	Hectolitros.	Galones.	Hectolitros.
1875.....	1.031.507	39.043	42.318	1.602
1876.....	1.115.045	42.204	59.993	2.271
1877.....	1.462.792	55.367	139.892	5.301
1878.....	1.812.159	68.590	129.199	5.092
1879.....	2.155.944	81.702	163.892	6.203
1880.....	2.487.353	91.146	189.098	7.157
1881.....	2.845.365	107.697	209.677	7.936
1882.....	2.816.735	106.613	214.162	8.106
1883.....	3.190.167	122.748	231.303	8.751
1884.....	3.524.099	133.387	221.903	8.399
1885.....	4.256.224	161.098	263.840	9.986
1886.....	5.192.223	196.526	260.765	9.870
1887.....	6.901.771	261.232	472.752	17.894
1888.....	7.247.994	274.337	451.080	17.073
1889.....	8.286.442	313.642	590.265	22.342
1890.....	9.442.092	357.385	600.097	22.714
1891.....	11.114.029	420.666	799.612	30.265
1892.....	11.117.752	420.807	906.707	34.319
1893.....	12.326.033	466.540	788.342	29.839

De estas cantidades se han remitido en 1893 51.046 cajas de vinos en botellas y 2.098 de brandy. Los países extranjeros á que se han exportado y las cantidades exportadas en los años 1890 y 1891 de que tenemos datos, son:

	Años	Cajas.	Hectolitros.	VALOR Dollars.
América Central	1890	4.150	2.315	66.237
	1891	8.607	4.156	133.835
Méjico	1890	1.108	2.595	44.123
	1891	849	3.324	46.498
Hawaii	1890	671	4.504	88.733
	1891	813	5.776	111.274
Colombia Británica	1890	1.035	771	19.673
	1891	619	1.160	17.518
Japón y China	1890	324	873	10.531
	1891	796	2.297	24.655
Europa	1890	305	1.654	24.722
	1891	514	3.193	39.762
Tahiti	1890	25	784	7.684
	1891	42	491	4.875
Todos los demás países	1890	200	180	3.766
	1891	187	533	10.766
TOTALES		20.245	34.606	654.652

La exportación de brandy al extranjero ha sido en los dos años citados:

AÑOS	Cajas.	Hectolitros.	VALOR Dollars.
1890	356	2.847	109.827
1891	375	6.606	134.422
TOTALES	731	9.453	244.249

A pesar de la poca importancia de esas cifras nos hemos detenido en ellas porque creemos que son el principio de una exportación que irá en aumento. Conocemos los esfuerzos que el comercio norteamericano hace para apoderarse de los mercados latinoamericanos, las facilidades que para el pago dan, los pingües sueldos que conceden á sus comisionistas y los sacrificios que hacen para anunciar y dar nombre á sus productos.

Es seguro que en el mercado de Asia, y aun en muchos de América, sustituirán con sus vinos los vinos comunes que envían comerciantes poco escrupulosos de España y Francia y los eternos falsificadores de Alemania; sustituirán también á los vinos de Jerez y de Oporto, de segunda calidad, y á los que se fabrican en Londres y Hamburgo y se venden como si se hubiesen cosechado en la Península ibérica.

Con estas opiniones hemos visto con gusto que coincide el Sr. Madrilley, Cónsul de España en San Francisco, en su bien escrita *Memoria consular*.

Terminaremos copiando algunos párrafos de una carta que el corresponsal en Europa de la Sociedad Oficial de Vinicultura del Estado de California ha dirigido á dicha corporación en 1892, y que se inserta en la Memoria de la misma.

Dice que durante muchos años opinó que no era posible abrir el mercado inglés á los vinos de California, porque el público tenía arraigadas preocupaciones en favor del vino puro de Medoc, pero que la devastación de las viñas francesas por la filoxera llevó á Londres los vinos tintos naturales del Mediodía de Europa, primero con etiquetas francesas, pero después con su verdadero nombre.

Las palabras son estas:

"Los vinos del Cabo de Buena Esperanza, Argelia y el Sur de Europa tienen excelente mercado en Londres á consecuencia de las admirables facilidades que existen para la mezcla *(blending;* en francés *coupage)* antes de pagar derechos. Ahora se mezclan en grandes cantidades, se hace con ellos *claret* con gran satisfacción y ventaja del comercio y del público.

„Ese trabajo, que antes se hacía en Burdeos, se hace ahora

en los principales centros del Reino Unido, y el pueblo inglés tiene la ventaja de beber un vino muy aceptable. Con el sistema de análisis oficiales nos vemos bastante libres de espúreas adulteraciones, y el resultado es que el público en la Gran Bretaña obtiene vino bueno, puro y barato.„

Esto mismo es lo que el Gobierno de S. M. desea se haga en los Estados Unidos y debiera ser consecuencia de nuestros estudios y demuestra cuán acertada ha sido intentar una empresa que tan ventajosa sería para el país productor.

Refiriéndose á los vinos de California dice Mr. Edwar J. Howel, á quien copiamos, que los embotellados tienen cada día más demanda, que apenas hay ciudad en Inglaterra donde no sean ofrecidos al público, que los compra por curiosidad y por interés por las cosas de América.

Añade que "el comerciante inglés de vinos entiende perfectamente su negocio, y ha elevado el conocimiento de los vinos á una verdadera ciencia, y que es menester ofrecerle vinos perfectamente sanos, vinosos y sin ninguna *peculiaridad desagradable, sobre todo el gusto de grosellas,* de que tantas veces me he quejado„.

Esta opinión tan clara, por más que sea dada á modo de consejo, está de acuerdo con la que hemos formado, y que trataremos de demostrar más adelante.

A los vinos de California les falta algo para que sean vinosos, y tienen alguna *inexplicable peculiaridad desagradable*, y seguramente un gusto de *grosellas ó de tierra de greda ó de leche*, por tener tal vez ácido láctico en cantidades apreciables.

Dice también, y con esto terminamos esta cita, que

"Será inútil enviar vinos dulces y los que ahí llaman Jerez y Oporto. Hamburgo puede manufacturar una cantidad ilimitada de esta clase de vinos con agua del Elba y competir con los de California.„

Tal vez sea ese un modo directo de dar su opinión sobre cierta clase de vinos de California, opinión con la que no estamos en desacuerdo.

Con las imitaciones que hoy se hacen conseguirán muy poco, podrán venderse sus vinos en botellas en Inglaterra por curiosidad y por el interés que tienen los ingleses en todo lo que viene de los Estados Unidos, pero no pasará de ahí. En cambio pueden servir, como dice persona tan experimentada como el Agente oficial de la Sociedad de Viticultura de California, para mezclarlos en Londres, antos de pagar los derechos, y convertirlos en vino clarete bueno, puro y barato.

Mejor servirían para mezclarlos en Nueva York con vinos que les dieran vinosidad y les hicieran perder peculiaridades desagradables y gustos extraños de leche ó grosella.

Si los cosecheros de California, en lugar de pretender monopolizar el mercado de los Estados Unidos y de fabricar vinos que hoy creen de buena fe son iguales á los Johanisberg Sauterne, Médoc y Borgoña, aunque nada tengan de los vinos que pretenden imitar, comprenden que hay en el vino algo más que color y alcohol, que el estilo sólo se consigue con siglos de estudio y en terrenos en que se han adaptado las vides, después de natural selección secular, y buscan en otros vinos lo que á los suyos les falta, podrán hacer que California ocupe un lugar importante entre los países productores, y conseguirán tal vez que el pueblo americano se acostumbre á beber vino y que llegue á tener, como dice Mr. Howell del pueblo inglés, un vino muy aceptable, pudiéndose establecer en sus depósitos de Aduanas una importante industria que fuese origen de considerable y lucrativo comercio.

PRODUCCIÓN Y CONSUMO DEL VINO

EN EL MUNDO

Al estudiar los antecedentes para concertar un tratado de comercio ó para hacer por cumplir uno de los más imperiosos deberes para los Gobiernos, el de dar salida á los productos de la actividad nacional, se han olvidado muchas veces, por desgracia, ciertos elementos que nosotros consideramos los principales y más importantes.

Se examinan primero los impuestos de Aduanas que deben pagar los productos al ser importados y la riqueza y población del país comprador; se comparan con lo que dichos artículos pagan y valen en el propio país, se buscan equivalentes y se cree haber hecho un pacto equitativo si el tanto por ciento con que se cargan los productos de las dos naciones contratantes es proporcionado.

Nosotros creemos que lo más importante, lo que más debe tenerse en cuenta es, en primer lugar, el gusto, las necesidades, la facultad de adquirir del país consumidor y las condiciones de los mercados, que en la época moderna varían constantemente.

En ningún producto se ha visto confirmado lo que decimos de modo más palmario que en el vino, y con ningún artículo se han olvidado tanto las verdades que acabamos de consignar como con ese, el principal de nuestra producción, por todos los Gobiernos, pero más que por los Gobiernos, por la opinión

pública, desde la que se manifiesta por la prensa, las Cortes y las sociedades y asociaciones de todas clases hasta la que se da á conocer por las murmuraciones en casinos y cafés de los pueblos rurales y por las amargas quejas del labrador arruinado, que no comprende por qué no tiene precio el fruto de su trabajo, y culpa á los Gobiernos de su desgracia ó achaca á naciones extranjeras lo que en los Estados Unidos se llama depresión del mercado.

Nuestro deber nos obliga á estudiar el de los Estados Unidos para la producción vinícola de España; tenemos gran confianza de que con perseverancia, con inteligencia y con los necesarios elemenos del comercio moderno hay un campo, que es hoy importante y más tarde puede ser importantísimo; pero aleccionados con una experiencia ya larga por el estudio de estas cuestiones, creemos que debemos analizar severamente, no tomando más que datos y cifras oficiales y comprobados, lo que es la producción y el consumo del vino en los Estados Unidos. Pero como el mercado de esa rica y poderosa nación está abierto á todos los países, en condiciones iguales, y el comercio tiene hoy día tantos elementos para saber cuáles son las demandas de los pueblos, que puede decirse que hay un mercado único en el que se reparten los productos de todos los países, habiendo casi desaparecido las condiciones de clima y distancia que se complican hoy con las de derechos, cambios, moneda, crédito y tantos otros que, si antes existían, era en cantidades relativamente insignificantes, tendremos que analizar también las condiciones de la producción del mundo y del mercado universal de vino, porque sólo así se comprenderá el motivo de la crisis y se podrá poner á ella remedio, no yendo á buscarlo en una rebaja de derechos de algunos francos en Francia, ó de algunos marcos en Alemania, ó en la variación de los grados de la escala alcohólica en Inglaterra, sino en las condiciones de nuestra producción, en cuya modificación puede hallarse la única salvación de nuestra empobrecida agricultura.

Son tan conocidas y tan claras las causas de la crisis, que parece imposible que haya todavía quien no las comprenda y

quien busque, fuera de ellas, el mejoramiento de nuestra producción.

Aparte de los preciados vinos de Jerez y Málaga y de algunos generosos que nos compraba Europa para imitar los de Madera, Oporto, Marsala, Vermouth, etc., nuestro mercado se reducía, hace años, á la isla de Cuba, y á las Américas que fueran españolas, principalmente á las Repúblicas Argentina, del Uruguay y Méjico.

Algunas casas catalanas habían formado tipos muy alcoholizados, para que el refuerzo en la graduación supliera al defecto de buenas prácticas enológicas y los exportaban consiguiendo excelentes resultados pecuniarios.

Ese tráfico importante para los comerciantes que lo explotaban y para nuestra marina de vela, á la que mantenía, permitiéndole establecer una carrera que empezaba con el vino de Cataluña para el Río de la Plata, seguía con el tasajo que llevaban á Cuba, el azúcar á los Estados Unidos y el algodón y la madera al concluir y finalizar el viaje, no era ni había sido nunca de inmediatos y beneficiosos resultados para el agricultor, porque era poca y limitada la demanda.

Se recordaba todavía, como la edad de oro de la producción vinícola, la época de la guerra de Crimea, y nuestro pueblo, tan aficionado á los refranes, decía que para ser rico hacía falta:

"Agua, sol y guerra en Sebastopol."

Terminaron las exportaciones al Mar Negro, que habían, por cierto, coincidido con los ataques del *oidium* á las viñas francesas, y volvió con la paz y el azufre á encalmarse nuestra industria vinícola, hasta que la *filoxera vastatrix* destruyó los viñedos de Francia. Acudió esta nación á las extranjeras para suplir el déficit en un artículo que es de primera necesidad y que forma parte de la diaria alimentación del obrero, y los agentes del Gobierno y de los comerciantes, impulsados unos por el amor al país y la bien entendida defensa de la producción nacional, y otros por el legítimo afán de lucro, se extendieron por todas las naciones que producían vino, y ofreciendo

excelentes precios comenzaron á comprar cuanto se producia y todo lo que fermentando pudiera suplirlo.

España, á quien tanto interesaba dar salida á ese producto que es tan genuino de su suelo y puede producirse tan bien y tan abundantemente, se encontraba en irritantes condiciones de desigualdad en el mercado francés.

Los negociadores de 1869 y 1871, que abrieron nuestras puertas á los productos extranjeros, no se cuidaron de buscar compensación para los nuestros, y los azarosos tiempos por que pasó España hicieron posible que se nos sometiera á un derecho diferencial en favor de Italia.

A eso puso término, con singular fortuna, con su intervención personal, el Sr. Cánovas del Castillo en el convenio de 1877, y lo conseguido se confirmó en el tratado de 1882, en el que el famoso derecho de los dos francos se vió más que compensado con la introducción de la escala alcohólica, que empezó entonces con los 15 grados cubiertos y ha venido á parar á los 10 del actual régimen. Sabido es el impulso que alcanzó entonces nuestra exportación.

De 434.895 hectolitros que se introdujeron en 1877 pasamos á 6.233.074 que se exportaban ya en 1882, al plantearse el tratado de comercio, al que se achacaba todo lo favorable, y de esa cifra á 9.602.388 en 1891, último año en que el régimen nos ha sido favorable.

Sólo por memoria debemos consignar cosas sabidas de todos: que las ventajas del tratado con Francia se perdieron en grandísima parte por los insignificantes é inconsiderados derechos que á los alcoholes alemanes y suecos se pusieron en España por los tratados de 1883; que la producción aumentó de modo tal que la crisis, que hoy se siente con tanta intensidad, empezó á iniciarse ya en 1887, casi cinco años antes de terminar el tratado, bajando los precios por exceso de oferta, que no fué sólo de España, sino de todos los países y principalmente de Italia.

Si la guerra arancelaria, como consecuencia de las relaciones políticas de los antiguos aliados de 1859, no hubiera venido á aliviar á España, lo que que ahora sucede hubiera sucedido

mucho antes, porque, aunque contribuyen mucho, no bastan las Aduanas á regular el comercio.

Durante la iniciación, preparación y desarrollo de esta laboriosa crisis no se ha pensado más que en las dificultades que ponía Francia á nuestros vinos enyesados, en la influencia maléfica de los alcoholes industriales, en los derechos que pagaban nuestros vinos en naciones que no los beben ó en lo que podrían pagar en Francia, al terminar el régimen arancelario en vigor, y no se ha pensado en que Francia reponía y reconstruía sus viñedos, con una inteligencia, una perseverancia y un valor que deben llamarse admirables, con la misma fuerza de voluntad que dedicó á curarse de las heridas de la guerra y que le han hecho añadir mil millones de francos, pagados por replantar sus viñas, á los miles de millones que le costó su derrota.

No se ha pensado tampoco en que nosotros arrancábamos nuestro olivares, destruíamos nuestras huertas y plantábamos de sarmientos nuestros barbechos, creyendo que la demanda no tenía límite.

Era ya opinión corriente entre los que entienden de esas cosas que desde 1886 una buena cosecha hacía perder á España, por lo que influía en los precios de dos campañas, más de 30.000.000 de pesetas, y, sin embargo, todo el que tenía un campo lo plantaba de viña, y los eriales de toda España verdeaban con el alegre color de los pámpanos.

Se olvidó también, y no se hizo caso, de que el mismo interés que nosotros tenían otras naciones por vender á Francia, y que Italia, que ya hemos citado, Portugal, Hungría y Grecia forzaban su producción para suplir al mercado francés; que Grecia y Turquía aumentaban de un modo considerable, como se ha visto más arriba, el cultivo de la uva de pasa, que iba á Francia á competir con nuestros vinos por servir para la fabricación de los de uva seca, é iban á Inglaterra y á los Estados Unidos á hacer bajar los precios de nuestros productos de Málaga, Valencia y Alicante, agravando la crisis de los cultivadores de la vid.

Por el mismo tiempo, y al tiempo mismo, Francia, que veía con malos ojos el tributo cuantiosísimo que pagaba al extranjero, por un producto con el que había dominado siempre al mercado, mientras dudaba que pudiera vencer á la filoxera, dentro de casa, iba á buscar alivio fomentando la producción en sus colonias del Norte de Africa y en Argelia y Túnez, cuyas condiciones climatológicas son en cierto modo similares á las de Italia y España, dedicaba inteligencia y capitales al cultivo de la vid, habiendo llegado á ser factores importantísimos en la producción vinícola del mundo.

Con ser esto tanto no ha sido todo.

Los enviados del Ministerio de Agricultura de Francia y los viajantes de las casas vinícolas recorrieron todos los países situados en las regiones donde puede producirse la vid, demostrando que era posible cultivarla y que debía ser remuneratorio el intentarlo. Este hecho, que fué el inicial, vino á unirse con otros muchos, tales fueron la extensión de los conocimientos enológicos, que enseñó á cultivar la vid y á producir el vino, el precio á que éste se pagaba, que ofrecía buen producto al cosechero, encareciéndolo en todos los mercados, y muy principalmente la facilidad y extensión de las comunicaciones, que ponía cerca de los consumidores nuevas tierras y nuevas cosechas á menor y más barata distancia á que antes estaban los antiguos mercados productores.

Ya hemos visto que el precio de vino y la terminación del ferrocarril transcontinental han sido los iniciadores de la ya importante y moderna producción del vino en los Estados Unidos; los ferrocarriles del Cáucaso han dado origen á la producción de los frutos de la vid en Rusia, cerrando un mercado que empezaba á prometer ventajosísimas transacciones.

La cosecha del vino, el progreso considerable de la agricultura y la facilidad en las comunicaciones, que llevó emigrantes á la América Española y trajo estudiantes á Europa, han dado origen á las importantísimas plantaciones de Chile, la República Argentina y del Uruguay y de las tierras frías de Méjico, que hoy han hecho disminuir para nosotros esos mercados y pronto

los cerrarán á los productos comunes extranjeros; y, para terminar, Australia se ha hecho nación productora, y la colonia del cabo de Buena Esperanza, que ya desde 1653 cultivaba la vid, que plantaron los hugonotes expulsados por la revocación del edicto de Nantes, ha mandado en 1891 91.000 galones de vino á Londres.

Aunque sea una pequeña digresión, queremos citar la influencia que en los vinos del Cabo han tenido los tratados con otros países, porque demuestra cuán poco pueden calcularse las consecuencias de un pacto comercial.

El cabo de Buena Esperanza, merced á los bajos derechos que pagaban los vinos de las colonias, llegó en 1859 á enviar 1.000.000 de galones á Londres. El tratado de Cobden Chevalier, con su escala alcohólica, vino á matar esa exportación, que sólo fué de 50.000 galones (1.893 hectolitros) en 1881; pero el estudio de las buenas prácticas enológicas que permiten disminuir la graduación de los vinos y el convenio con España, que ha subido un poco la escala, han llevado la exportación á la cifra de 91.000 galones (3.444 hectolitros) que hemos citado más arriba.

Vemos, pues, en muy pocos años extendido el cultivo de la vid por Europa, Asia, África y Australia, con la seguridad de que, como hemos visto respeto de los Estados Unidos, puede aumentar considerablemente, en todos los países nuevos.

Otro factor, y no el menos importante, ha venido á unirse á todos los demás que anteceden.

La producción del vino en todas partes ha sido combatida por el desarrollo de la fabricación de alcoholes industriales. La demanda de Francia, que los tomaba disfrazados, dió origen al aumento y perfeccionamiento de la industria en los Estados Unidos y Alemania y á la colosal fábrica de Karlshalm en Suecia; en todas partes era necesario sustituir el cognac que ya no se hacía en Francia y no se hacía todavía en las nuevas naciones vinícolas.

Los buenos negocios hechos por los destiladores de Alemania, Suecia y los Estados Unidos, y el progreso del cultivo de

los cereales en las naciones del Plata, dieron origen también á que allí se establecieran multitud de fábricas, cuya consecuencia ha sido la disminución de la demanda de vinos alcoholizados, y sobre todo, el establecimiento de una escala alcohólica imitando lo hecho por Francia y dando razones de higiene y salubridad, pero cuyo verdadero origen y motivo es la indirecta protección de los productos nacionales.

Pero no ha sido sólo indirecta la protección. Al mismo tiempo que se desarrollaba la producción en todos los países, teniendo por causa y origen el progreso y la facilidad de comunicaciones, acudían casi todas las naciones á aminorar en lo posible la perturbación que traía á la producción y á la industria la competencia de naciones nuevas. La teoría en que se había basado la doctrina librecambista del inter-cambio de productos diferentes, se venía abajo con la supresión de las distancias y con el progreso industrial y agrícola de los países que estaban destinados á dar sus materias prima, á cambio de los productos manufacturados de Europa.

La reacción proteccionista empezó al mismo tiempo casi que la crisis vinícola en Francia y la consecuente prosperidad de España.

Iniciada por el Príncipe de Bismark en 1879, han seguido su ejemplo todos los países, y donde se ha sentido más ha sido en las colonias inglesas y en los Estados Unidos, que han seguido política diametralmente opuesta á la que informa las relaciones mercantiles internacionales de la Gran Bretaña y también por las repúblicas sudamericanas, que empiezan á producir.

Como consecuencia de todo eso los mercados que consumen nuestros vinos comunes se han ido dificultando cada vez más, sin que lo conociera el país, porque tenía abierto el mercado francés, y cuando ha faltado éste las consecuencias han sido terribles.

Esta es la historia verdadera de la crisis y los fundamentos y motivo de la actual situación, y hemos creído de nuestro deber consignarlo aquí, aunque muchas de estas cosas son muy

sabidas, por si el Gobierno de S. M. cree útil publicar este trabajo para que llegue á conocimiento del mayor número.

Todo lo que acabamos de decir podemos probarlo con números, y vamos á tratar de hacerlo presentando, además, antes de pasar á ocuparnos exclusivamente de los Estados Unidos, otra fase de la cuestión, y es el consumo de vino que hay en las naciones que no lo producen. De ese modo se verá la situación de nuestros productos en todos los mercados, las naciones con las que competimos y las esperanzas que podemos tener de vender en ellas más de lo que hoy vendemos.

Es un error muy extendido creer que la desaparición de los derechos de Aduanas nos abriría de pronto un mercado. En muchos de los que se consideran hoy cerrados por la legislación de Aduanas podrían nuestros vinos comunes venderse á tan bajo precio como se venden en Francia, en Italia y en España, en las grandes ciudades, pues no pagan en aquellos mercados impuestos de consumo, y, sin embargo, no son aceptados por las masas.

Á lo que podemos y debemos aspirar es á competir con Francia é Italia y conviene saber la situación que cada una de estas dos naciones, de condiciones similares, ocupa en el mercado, y manteniéndola ó mejorándola ir aumentando la exportación aprovechando el lento y progresivo desarrollo del consumo del vino en todos los países.

Para hacer este estudio, que vamos á procurar sea lo más breve posible, empecemos por Francia, porque la disminución de nuestra exportación á esa República ha sido el motivo de la misión que nos ha sido confiada.

Medítense las cifras siguientes, muchas de las cuales (desde 1883 á 93) hemos tomado de la excelente *Memoria comercial de 1893*, del Cónsul de España en París, y se comprenderá el porqué de la subida y bajada de la importación de vinos en Francia, y se verá también que la edad de oro de la exportación *del mosto* ha terminado para no volver jamás.

Francia tiene una necesidad fija, ha aceptado vinos extranjeros para suplir el déficit de la producción. Mientras ese défi-

cit ha existido las Aduanas han estado abiertas. Cuando el déficit ha disminuído han disminuído las facilidades. Si desaparece el déficit en la cantidad y en la calidad, cesarán por completo.

MOVIMIENTO DE LA PRODUCCIÓN, IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE VINOS EN FRANCIA

AÑOS	Producción. — Hectolitros.	Importación. — Hectolitros.	Exportación. — Hectolitros.	Importación de España. — Hectolitros.
1850.....	45.266.000	»	»	»
1854 (Oidium).....	10.824.000	»	»	»
1860.....	39.558.450	»	»	»
1870.....	53.537.942	»	»	»
1875.....	83.632.391	»	»	»
1877.....	56.405.363	707.000	3.102.000	434.000
1880 (Filoxera)....	29.677.472	7.277.581	2.795.000	5.112.000
1883.....	36.029.000	8.980.000	3.093.000	6.297.000
1884.....	34.781.000	8.115.000	2.470.000	5.189.000
1885.....	28.536.000	8.182.000	2.580.000	5.712.000
1886.....	25.063.000	11.011.000	2.704.000	6.425.000
1887.....	24.333.000	12.277.000	2.402.000	7.254.000
1888.....	30.102.000	12.064.000	2.118.000	7.898.000
1889.....	23.224.000	10.470.000	2.166.000	7.052.000
1890.....	27.416.000	10.830.000	2.162.000	7.868.000
1891.....	30.140.000	12.278.000	2.049.000	9.602.000
1892.....	29.082.000	9.400.000	1.845.000	5.996.000
1893.....	50.070.000	5.022.819	1.266.000	3.599.000

Además de las cifras expuestas en el cuadro anterior y como complemento de él hay que consignar las siguientes:

	Valor del total de vino exportado por Francia.	Valor del total de vino importado en Francia procedente de España
	Francos.	*Francos.*
1857 á 1866 (medio anual)...	218.700.000	8.028.297
1867 á 1876.....	244.100.000	13.192.070
1877.....	220.800.000	21.693.328
1880.....	245.100.000	222.271.314

Para el que sepa entender las cifras, en ese estado se encierra la historia pasada y la historia futura de nuestro comercio de vinos con Francia.

Téngase en cuenta el vino de pasa que se ha fabricado en cada uno de los años arriba citados, la *piquette*, el vino de azúcar y orujo y las cosechas de nuestro país y de los que compiten con nosotros, y se comprenderá perfectamente la situación.

Nuestros mostos son superiores, para lo que necesitan los franceses, á los de todos los países. Si en lugar de tener más de 12.000.000 de hectolitros que ofrecer, tuviéramos sólo 4.000.000 los precios serían hoy, á pesar de los derechos, tan remuneradores como desde 1877 á 1887; pero el exceso de la oferta nos arruina.

Es un hecho indudable que hoy (si se suman el precio del mercado y el derecho y si se tiene en cuenta el cambio) ofrecemos el vino á Francia tan barato ó más de lo que se lo ofrecíamos hace años y, sin embargo, no lo compra y no lo compra porque no lo necesita.

Hoy, ya casi más que el déficit de la cantidad, suplimos el de la calidad. Si ésta continúa á causa de las *viñas americanas*, y la sumersión, siendo deficiente, seguiremos llevando á Francia parte de nuestra cosecha; si Francia mejora el producto de sus viñas nos comprará cada día menos.

Es claro que si volviera á los 15°,9 y á los 2 francos, nuestra exportación á Francia sería mayor, aunque nunca lo que fué; pero entonces se quedarían en las bodegas los productos franceses. ¿Podría eso suceder? Es un absurdo pensarlo. El comercio de España representa sólo el 6,15 % (1) del comercio total de Francia. Qué equivalentes pudiéramos darle, aun abriendo de par en par nuestros puertos y convirtiéndonos en una colonia mercantil, que equivaliera para ella á la ruina vinícola, cuya importancia para Francia se puede apreciar, sabiendo que la superficie plantada de viñas ocupa 1.792.816 hectáreas, á razón do 7.000 cepas por hectárea.

Nuestra exportación fué considerable, los motivos que la causaron han terminado casi por completo; debemos aceptar los hechos y sacar de ellos las enseñanzas que lógicamente se deducen, y aminorar los males que sufrimos.

Sigamos estudiando del mismo modo los otros mercados españoles.

REPÚBLICA ARGENTINA

La República Argentina, que hasta hace algunos años era para España el segundo ó tercer mercado de exportación de vinos, como cantidad, es hoy un país productor importante, puesto que llega ya á elaborar próximamente 1.500.000 hectolitros.

La importación de vinos en esta nación ha ido, pues, disminuyendo, conforme ha ido aumentando su producción, en la forma siguiente:

	Pesetas.
Valor de los vinos importados en 1887.	77.442.365
Idem íd. en 1888.	61.679.830
Idem íd. en 1889.	58.281.230

(1) En 1892, importación y exportación reunidas.

Las importaciones de vinos españoles, franceses é italianos en los años 1888 y 1889 han sido las siguientes:

	1888	1889
España.....	327.972	290.800
Francia.....	374.516	392.400
Italia.....	112.839	300.400

Las importaciones de España en algunos de los últimos años han sido las siguientes (1):

AÑOS	Vino común. — Hectolitros.	Vino de Jerez. — Hectolitros.	Vino generoso. — Hectolitros.	TOTAL — Hectolitros.
1883.....	361.529	1.762	7.996	371.287
1884.....	378.330	4.544	2.805	385.679
1885.....	353.836	2.889	2.409	359.134
1886.....	336.567	3.572	854	337.993
1887.....	419.289	4.895	2.324	426.508

Como se ve claramente en este para nosotros importante mercado, antes disminuye que aumenta nuestra exportación de vinos. Si tenemos en cuenta que mucho del vino llamado francés procede directamente de España (2), sin contar el español que sale de Burdeos, se comprende que el mercado está casi dividido por igual entre las tres grandes naciones latinas, pero las tres deben considerar casi perdido el mercado para sus vi-

(1) Escribiendo en el extranjero no hemos podido procurarnos datos exactos, pero bastan los que damos y hemos tomado de nuestra *Memoria sobre la intervención del Estado en Italia en la producción y el comercio del vino*, publicada en 1888 por el Ministerio de Fomento, para ilustrar nuestra demostración.

(2) Conocemos casas que envían desde España vinos con nombres y envases franceses.

nos comunes. El país produce y producirá vino en cantidades suficientes; los precios tendrán que ajustarse á los gastos de producción de las provincias de San Juan, de Mendoza y otras que pueden plantar grandes regiones de viñas, y la producción nacional será un aliciente para que aumenten los derechos de importación, como ya lo ha sido para que se establezca la escala alcohólica y se limite ésta á los 14° para favorecer la producción de alcoholes de industria nacional.

En la República Argentina, como en Chile, en cuya nación las condiciones climatológicas permiten producir vinos exquisitos, y en la Oriental del Uruguay y en algunas tierras de Méjico, parecidas á California, hace sólo falta que las viñas se hagan viejas y que se estudien y aprovechen las condiciones peculiares del país, para llegar á producir vinos muy aceptables.

En todos esos países, los agricultores han estudiado muy seriamente y muy á conciencia el asunto. Al principio han seguido demasiado ciegamente lo que estudiaban en libros franceses y alemanes ó las experiencias de bodegueros y viñeros de esos países, pero la práctica les corregirá de esos defectos, llevándonos la ventaja á los españoles y á los italianos, de que no tienen que luchar con la rutina secular, que no quiere aceptar las enseñanzas de los descubrimientos de la enoquímica, que son modernísimos.

Las Repúblicas Argentina y del Uruguay han plantado en los últimos años muchas viñas; la experiencia es concluyente y la producción irá cada día en aumento, pudiendo, dentro de muy poco tiempo, bastarse á sí mismas en cuanto á los vinos de pasto, y exportar al Brasil y al Paraguay.

REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY

Esta República es, teniendo en cuenta su población, el país que más vino importa. Las cifras correspondientes al año 1889, de que tenemos datos más completos, son:

	Hectolitros.
Vinos procedentes de España.	165.500
Idem íd. de Francia.	64.800
Idem íd. de Italia	92.200
Idem íd. de otros países.	12.500
IMPORTACIÓN TOTAL.	335.000

Las importaciones de España en la década de 1880 á 1889, han variado como sigue (1):

AÑOS	Hectolitros.
1880.	129.468
1881.	214.163
1882.	161.757
1883.	238.984
1884.	199.250
1885.	246.759
1886.	162.563
1887.	214.959
1888.	148.431
1889.	165.500

Es digno de notarse en estas cifras que las correspondientes á los años impares son siempre bastante superiores á las de los pares, sin duda porque hay existencias. Esta circunstancia y lo excesivo de la importación para un país de 700.000 habitantes, demuestra que esta República reexporta una gran can-

(1) Al imprimir estos datos llega á nuestro poder el último Censo, en el que vemos que la importación de España ha sido:

	Hectolitros.
1892	101.510
1893.	107.669

La importación de Francia y de Italia ha sido:

	1892	1893
Italia.	43.735	42.503
Francia.	34.646	29.378

Por lo que se ve que aun disminuye más que la española.

tidad desempeñando entre sus vecinas el papel de distribuidora, del vino que recibe.

Actualmente el Uruguay es ya país productor, y aunque la extensión de viñedos es bastante reducida, pues según el censo de 1894 es de 2.883 hectáreas, es posible que pronto obtenga lo necesario para su consumo. Los vinos presentados en la Exposición de Chicago estaban bastante bien elaborados, especialmente los blancos, tipo Sauterne, y los tintos del tipo Medoc y Borgoña. Hoy por hoy, sin embargo, la situación de España no es mala en aquel mercado.

Mantenemos en esa próspera República la supremacía en el comercio de vinos, importando casi el doble que Italia, casi el triple que Francia, la mitad de su importación total. Nos compra ese país de medio millón de habitantes tres veces más que Alemania, que tiene 80 veces más población, la mitad que Inglaterra, que adquiere para todas sus colonias. ¿Qué más podemos desear, al parecer? Sin embargo, el comercio no aumenta, y seguramente disminuirá el de los vinos comunes, aunque pueda aumentar mucho el de los vinos finos embotellados.

MÉJICO

Aunque los datos que tenemos relativos á esta República son reducidísimos, podemos indicar que las únicas naciones importadoras de vino son España y Francia. Muy recientemente California ha empezado á enviar algunas partidas.

	Hectolitros.
Promedio de la importación de vinos de España en Méjico durante el quinquenio de 1880 á 1884.....	35.000
Ídem de 1885 á 1889.....	44.000
Ídem de Francia de 1880 á 1884.....	17.500
Ídem íd. de 1885 á 1889.....	15.000
Ídem de vino de California de 1880 á 1884.....	1.000
Ídem íd. de 1885 á 1889.....	3.000

Por otra parte, Méjico va elaborando, aunque poco, algún vino, tanto tinto como blanco, oscilando actualmente su producción entre 70.000 y 100.000 hectolitros.

Méjico se hace, pues, también productor de vino, y, por lo tanto, más consumidor y más exigente, en cuanto á las calidades y más proteccionista en sus Aduanas.

La industria está empezando, pero se desarrollará seguramente y debe ofrecer porvenir cuando el Profesor de enología que tenía la Universidad oficial de California, y que había sido llamado de Italia para dirigir las experiencias de la Escuela de Agricultura, ha ido á Méjico á practicar por su cuenta.

Además, en Méjico tendremos cada día que luchar más con la competencia de California, que por la proximidad, la baratura de las comunicaciones y las facilidades que dan al comercio, ha de procurar apoderarse de su mercado.

CHILE

La vid se cultiva en Chile desde hace muchos años. Los españoles la introdujeron inmediatamente después de la conquista; pero la viticultura chilena no ha adquirido realmente importancia hasta después del año 1860, á consecuencia de la importación de cepas europeas escogidas y de la adopción de los métodos modernos de cultivo. Chile presenta condiciones muy favorables para la industria vinícola y está llamado á ser en breve un gran centro productor de vinos de todas clases.

Actualmente hay en cultivo más de 600.000 hectáreas de viñedo, cuya extensión aumenta todos los años, y la producción pasa hoy de 3.000.000 de hectolitros.

Se deduce de esto que la producción del país basta para su propio consumo, importándose tan sólo pequeñas cantidades de vinos especiales, como son Jerez, Burdeos y Tarragona, imitación Oporto.

Para no abusar de las cifras, que dan bastante monotonía á todo estudio, aunque en los de esta naturaleza deben de ser norma y guía para caer en el menor número posible de erro-

res, sólo apuntaremos de los otros países de la América latina algunos números que puedan hacernos comprender lo que en ellos es el comercio de vino.

PARAGUAY

No produce vino, pero es un país muy consumidor, dada su reducida población. Las importaciones en un año han sido las siguientes:

	Vinos comunes en cascos. — Hectolitros.	Vinos finos en cajas de 12 botellas. — Hectolitros.
Vinos de España. . . .	8.000	1.001
— — Francia. . . .	6.170	843
— — Italia	1.200	288
— — Portugal. . .	2.000	279
TOTAL. . . .	17.370	2.411

PERÚ

Es país que empieza á producir vino, industria que se está desarrollando bastante. La superficie plantada de cepas se calcula que pasa hoy de 3.000 hectáreas, las cuales producen unos 160.000 hectolitros de vino. La mayor parte de éste se dedica á la destilación para obtener aguardiente, criándose sólo poco más de 30.000 hectolitros. Esta producción no basta para el consumo, y por esto se importa bastante de Francia, Italia, Inglaterra, Alemania, España y Chile, en el orden indicado. Los únicos datos precisos relativos á esta importación, son los siguientes:

IMPORTACIÓN DE VINOS EXTRANJEROS POR EL PUERTO DEL CALLAO EN EL AÑO 1884

	VALOR Soles de plata.
Vinos de Francia	98.403
— — Italia	42.351
— — Inglaterra	28.737
— — Alemania	12.910
— — España	7.503
— — Chile y otras naciones	11.953
TOTAL	201.839

IMPORTACIÓN DE VINOS DE ESPAÑA POR EL PUERTO DE ARICA EN 1884

	Barriles.	Hectolitros.
Vino de Jerez	1.172 conteniendo	310
— — Oporto	672	107
— moscatel	20	1,80
TOTAL	1.864	418,80

BRASIL

La producción del Brasil es actualmente de unos 100.000 hectolitros, pero pronto será muchísimo mayor por el gran desarrollo que se ha dado á la plantación de viñedo en las provincias de Minas Geraes, San Pablo, Paraná, Santa Catalina y Río Grande del Sur.

Los países importadores de vinos en el Brasil son Portugal y España. Las cifras relativas á esta importación son las siguientes:

VINOS PORTUGUESES

AÑOS	Oporto. Hectolitros.	Madera. Hectolitros.	Vino común Hectolitros.	TOTAL Hectolitros.
1874.....	83.338	682	151.459	238.479
1875.....	83.999	21	115.090	199.110
1876.....	83.425	136	97.355	180.916
1884.....	122.746	»	»	122.746
1886.....	135.600	935	193.440	327.975

VINOS ESPAÑOLES

AÑOS	Vino común. Hectolitros.	Jerez Hectolitros.	Vino generoso. Hectolitros.	TOTAL Hectolitros.
1882.....	9.228	17	2.049	11.294
1883.....	11.727	99	420	12.246
1884.....	7.654	27	10	7.691
1885	4.159	62	»	4.221
1886.....	4.752	212	»	4.964
1887	2.738	75	»	2.813

Como se ve por estos datos, las importaciones españolas disminuyen rápidamente en este país; sin embargo, hay que tener en cuenta que se embarca mucho vino español en Lisboa y Oporto que debe registrarse en la Estadística como portugués.

VENEZUELA

Existen pocos viñedos en Venezuela, y éstos principalmente en Cumana, pero se destinan á la producción de uvas de mesa. Solamente algún cosechero, como el Doctor Istúritz, elabora vino para su propio uso. El vino que se consume es, pues, im-

portado. No se pueden fijar las cifras relativas á la importación; únicamente se sabe que la de España es muy superior á la de todos los demás países de Europa.

La importación de vinos españoles en Venezuela, durante los últimos años en que hemos podido tener datos, es la siguiente:

AÑOS	Vino común. Hectolitros.	Jerez. Hectolitros.	Vino generoso. Hectolitros.	TOTAL Hectolitros.
1883.....	5.464	159	10.832	16.455
1884.....	6.324	1.147	4.184	11.655
1885.....	3.448	39	2.472	5.959
1886.....	5.291	1	1.379	6.671
1887.....	434	»	»	434

ECUADOR

El Ecuador produce, aunque muy poco, algún vino. Los más estimados proceden de Tambaco y Guadalupe. Sin embargo, esta producción no basta á las necesidades del consumo y se importa algo de España y de Francia.

Las cifras relativas á la importación española que hemos podido procurarnos, son:

AÑOS	Vinos comunes. Hectolitros.	Vinos generosos. Hectolitros.	TOTAL Hectolitros.
1882.....	2.012	894	2.906
1883	1.744	2.180	3.954
1884.....	2.897	2.256	5.153
1885.....	1.194	840	2.034
1886.....	854	687	1.543
1887.....	4.022	1.208	5.230

COLOMBIA

Colombia no es país productor de vino. El consumo es también reducido. Los datos relativos á la importación por el puerto de Panamá, se resumen en el siguiente cuadro:

	Hectolitros.
Vinos comunes y entrefinos franceses, en barricas.	14.120
— de Burdeos en botellas.	640
— de Vermouth, francés é italiano.	960
— Oporto importado de Inglaterra.	480
— Jerez — —	240
— Málaga y otros españoles.	473
TOTAL.	16.913

La importación española es la siguiente:

AÑOS	Vinos comunes. — Hectolitros.	Jerez. — Hectolitros.	Vinos generosos. — Hectolitros.	TOTAL. — Hectolitros.
1883.	2.694	135	3.878	6.707
1884.	3.296	1.395	4.013	8.704
1885	6.071	1.332	1.577	8.980
1886.	2.411	936	5.910	9.257

COSTA RICA

Se cultiva la vid sólo accidentalmente y para producir uva de mesa. La importación de vino es sumamente reducida, porque el consumo es también muy limitado. El único dato referente á esta importación que podemos consignar es que en 1884 entraron vinos con bandera inglesa, francesa y alemana, y cuyo valor sumó en conjunto 39.000 francos. Es de ad-

vertir, sin embargo, que gran parte de estos vinos eran indudablemente de procedencia española, en su mayoría catalanes.

GUATEMALA

Se empieza á cultivar la vid y á producir vino. El Gobierno ha importado cepas de California, Francia y España. Los viñedos de Baja Verapar producen excelentes uvas de mesa; los de *Queraltenango* dan vino que se consume en el país.

El vino importado en el país procede de California, de Hamburgo y de Francia.

SALVADOR

El consumo y la importación de vinos son muy limitados en esta República. Se introducen anualmente de los Estados Unidos de ocho á doce mil cajas de vino embotellado, en su mayor parte procedente de Francia, pero que en realidad son vinos españoles ó malas imitaciones de Jerez, Málaga y moscatel.

Aunque los datos que anteceden son deficientes, bastan, sin embargo, para nuestro propósito, de dar una idea general del comercio universal de vino y de la facultad de absorción de los mercados. Nuestras noticias están de acuerdo con las publicadas en la excelente obra de la *Asociación de Agricultores de España* con el título *Producción y Comercio general de vinos* que no pudimos tener presente al escribir esta Memoria, pero que hemos consultado al imprimirla.

Nuestros productores, nuestro Gobierno y los que en la prensa y la política influyen en la opinión deben tener muy en cuenta el hecho indiscutible que de estas cifras se deduce para no continuar alimentando las ilusiones que tantos se forjan respecto á la posibilidad de enviar grandes cantidades de vino al extranjero.

Acabamos de escribir la verdad innegable respecto al comercio de vinos en la América latina. ¡Cuántos lamentos no se

oyen, de continuo, al ver lo reducido de nuestra exportación! Generalmente el que profiere los lamentos dice que los mercados están dominados por los extranjeros y que no sabemos luchar. ¿Es esto del todo exacto? ¿Se compara siempre la cifra de nuestra exportación con el total de la importación procedente de todos los países? ¿Se compara con lo que Francia ó Italia venden, sobre todo esta última, cuyas condiciones son similares, pues sabido es que Francia tiene el monopolio de sus vinos finos y de la moda?

Es evidente que Italia, al ver que se le cerraba el mercado francés por derechos diferenciales, hizo esfuerzos extraordinarios y nos quitó un centenar de miles de hectolitros en el Río de la Plata mientras le quitábamos nosotros millones en Francia, pero no lo es menos que nuestra posición en todos los mercados que hemos estudiado, con relación á las dos naciones que nos hacen la competencia, no es mala. En lo único en que llevamos evidente desventaja es en el precio, porque hemos querido siempre exportar cantidad y hemos descuidado la calidad. Esto no se ha dicho bastante.

Los 10 millones de hectolitros de vino español han valido siempre menos que los 2 ½ millones de vino francés, y en esa consideración está nuestra principal defensa para el porvenir.

Por lo demás, conviene hacer saber la verdad exacta, porque tal vez, por ser este asunto que afecta á tantos, de nada se habla con menos fundamento y menos datos. Sucede con nuestro comercio lo que con el francés. Es moneda corriente dentro y fuera de España, que Francia compra nuestros vinos, los adultera y manipula y los exporta como franceses.

¿Cómo puede ser esto si Francia importaba *cinco veces más vino español que vendía al mundo entero?* ¡Si nosotros le hemos enviado en los años de prosperidad cerca de 10 millones de hectolitros y Francia apenas pasa de 2 en su exportación! Y, sin embargo, lo que acabo de consignar se dice y se repite y tememos que se diga y se repita por mucho tiempo.

Siguiendo nuestra revista, diremos que ni Australia ni el Cabo de Buena Esperanza pueden ser mercados para nosotros,

á no ser para las marcas superiores de Jerez para madres, pues el Jerez que antes ofrecía Cette y Hamburgo ya se lo hacen ellos, pero bueno es decir que Australia produce ya 1.900.000 galones (71.915 hectolitros) y el Cabo de Buena Esperanza 4.500.000 galones (170.325 hectolitros); que ambas regiones pueden desarrollar considerablemente su producción y que con ambas lucharemos en el mercado de Londres.

Antes de dar por terminada esta introducción al estudio del mercado de los Estados Unidos, debemos, á nuestro entender, completarlo con algunas palabras sobre la producción y comercio de Inglaterra y Alemania, pues son las naciones en que está de continuo fijada la opinión pública de España y que de cuando en cuando se miran como salvadoras para nuestra producción vinícola y terminar con algunos datos sobre los países de que aun no hemos tratado.

Seguiremos el mismo método: dar durante cierto número de años la importación total, la importación de Francia, Italia, Portugal y España, para ver el lugar que ocupamos y el que podríamos ocupar, y de ese modo se verá qué porvenir nos espera ó á qué se reducen ó deben reducirse nuestras aspiraciones.

IMPORTACIÓN DE VINOS EN LA GRAN BRETAÑA

AÑOS	Total.	España.	Francia.	Portugal.	Italia.
1864.....	701.502	353.712	123.634	151.859	117.210
1874.....	827.867	340.345	231.787	179.150	80.573
1884.....	685.824	206.561	262.552	139.891	40.311
1886 (1).....	660.700	183.477	246.657	145.769	31.094
1887.....	»	168.803	244.041	135.442	24.100
1888.....	»	160.074	240.701	135.876	24.985
1889.....	721.894	160.376	250.677	150.284	24.884
1890.....	735.212	363.350	268.471	164.436	16.208

(1) Año del convenio y aumentación de la escala alcohólica

Vemos por esa tabla bien claramente demostrado cuán pequeña ha sido la variación de las importaciones en Inglaterra en los treinta últimos años. Lo que una nación importadora ha perdido lo ha ganado otra, y en dar mejor y más barato, acostumbrando al público á nuestros vinos, estriban las condiciones de éxito; pronto veremos cuáles han sido las variaciones del consumo en los Estados Unidos en un largo período de tiempo y comparándolo con el de Inglaterra, cuyas condiciones son tan similares, veremos cuán posible es desarrollar la importación.

ALEMANIA

Alemania consume, produce, importa y exporta vino. La producción vinícola de Alemania ha crecido mucho en los últimos años, en la forma siguiente:

	Hectolitros.
Producción en 1879.. . . .	986.171
— — 1881.. . . .	2.596.854
— — 1883.. . . .	2.809.481
— — 1892.. . . .	5.959.000

La exportación total alcanzó en 1889 á la cifra de 138.735 hectolitros; hoy día es bastante mayor.

Las principales naciones importadoras de vino en Alemania son, Francia, Austria-Hungría, Italia, España y Portugal. Las cifras de estas importaciones, correspondientes al año de 1889, fueron las siguientes:

	Hectolitros.
Francia..	343.225
Austria.	131.547
Italia..	138.552
España.	70.563
Portugal.	37.444
Otros países.	14.084
TOTAL.	739.415

En el mercado alemán, Francia, cuyos vinos son superiores y exigidos por la moda, ocupa el primer lugar; Austria é Italia, vecinas ambas, y que por sus ferrocarriles gozan de mayores facilidades para llegar al mercado, están antes que nosotros.

No tenemos á la vista datos respecto al desarrollo del comercio de vinos en los últimos años; pero por el conocimiento del asunto y por la lectura de la Memoria, que en 1885 escribimos, sobre las *Relaciones comerciales entre España y Alemania*, podemos afirmar que aunque ha aumentado el consumo no ha aumentado, antes bien disminuye algo, la importación total por lo mucho que ha aumentado la producción. Vemos, pues, á lo que podemos aspirar: sólo á un crecimiento lento y á sustituir, si sabemos y podemos competir, nuestros vinos á los franceses, pero nunca á aumentar más de un centenar de miles de hectolitros.

Si son vinos hechos y criados lo que enviamos, el comercio puede ser importante; si se trata sólo de mostos, ha de valer bien poco.

Portugal, Austria-Hungría, Italia y Grecia tienen vinos como los nuestros y nos han de hacer y nos hacen en todas partes competencia como nos la han hecho en Francia.

El Gobierno húngaro ha establecido en los Estados Unidos una Estación Enotécnica que garantiza la pureza de los vinos con gran beneficio para la introducción en ese país.

Las demás naciones de Europa, además de aquellas de que hemos dado estadística, hacen el siguiente comercio de vinos en un año, y sólo damos un año como término de comparación para no alargar y hacer más pesado nuestro trabajo.

NACIONES	Producción. — Hectolitros.	Importación. — Hectolitros.	Exportación. — Hectolitros.
Austria-Hungría...	10.300.000	140.000	884.189
Bélgica.....	1.000	200.000	»
Dinamarca.....	»	28.874	»
Grecia.....	1.760.000	1.200	180.500
Italia.....	30.000.000	253.367	2.330.969
Noruega.....	»	16.332	»
Portugal.....	4.250.000	1.054	1.963.121
Rusia.....	3.500.000	50.000	8.324
Rumanía.....	1.500.000	360.000	125.000
Suiza.....	1.100.000	600.000	53.000
Servia.....	2.000.000	»	120.000
Suecia.....	»	44.842	»
Turquía.....	2.600.000	»	350.000

Si se consideran estas cifras y las que se han dado anteriormente, respecto á las naciones de que se ha tratado en particular, se verá que el comercio de vinos del mundo entero no pasa de unos 12.000.000 hectolitros, y hay que tener en cuenta, aun en esa cifra tan exigua, lo que va á suplir el déficit de Francia.

En cuanto á la producción total de vinos en el mundo entero, es de unos 140.000.000 de hectolitros, conforme se expresa en el siguiente cuadro:

PRODUCCIÓN VINÍCOLA

	Hectolitros.
Francia.....	35.000.000
España.....	32.000.000
Italia.....	30.000.000
Austria-Hungría.....	10.300.000
Alemania.....	6.000.000
Suma y sigue.....	113.300.000

	Hectolitros.
Suma anterior.....	113.300.000
Portugal con Azores y Madera..	4 250.000
Rusia.....	3.500.000
Argelia.....	3.000.000
Chile.....	3.000.000
Turquía y Chipre.....	2.600.000
Servia.....	2 000.000
Grecia.....	1.769.000
Argentina.....	1.500.000
Estados Unidos.....	1.500.000
Rumania.....	1.500.000
Suiza.....	1.100.000
Brasil.....	170.000
Bélgica.....	1.000
Australia.....	100.000
Cabo de Buena Esperanza.....	100.000
Méjico.....	72.000
Uruguay.....	40.000
Perú.....	30.000
Túnez.....	14.000
TOTAL.....	139.537.000

Con gran pena debemos fijarnos en estos datos tan desconsoladores; el comercio internacional de vino del mundo entero es de unos 12.000.000 de hectolitros. Estas cifras representan á lo que asciende el mercado universal, que no puede variar sino por una evolución lenta. Son pocos hectolitros para lo que nos sobra; son muchos millones de cualquier moneda para lo que nos falta, y con ese pensamiento fijo, que no debería apartarse de la mente de los productores de España, vamos á empezar el estudio de lo que es el mercado vinícola en los Estados Unidos.

Comenzaremos por copiar de un documento oficial los datos relativos al consumo y producción desde 1840.

TABLA QUE DEMUESTRA LA CANTIDAD DE ESPÍRITU, VINO Y CERVEZA CONSUMIDO EN LOS ESTADOS UNIDOS

EN 1840, 1850, 1860 Y DESDE 1870 Á 1888

AÑOS	Espíritus. — Hectolitros.	VINOS			CERVEZAS		
		Producción. — Hectolitros.	Importación. — Hectolitros.	TOTAL — Hectolitros.	Producción — Hectolitros.	Importación. — Hectolitros.	TOTAL — Hectolitros.
1840.....	1.629.854	4.721	179.926	184.447	876.703	5.612	882.315
1850.....	1.961.897	8.374	230.681	239.056	1.376.291	7.619	1.383.910
1860.....	3.405.313	70.401	348.190	418.588	3.793.550	42.422	3.835.972
1870.....	3.024.053	115.803	346.916	462.719	7.711.688	38.332	7.750.020
1875.....	2.502.663	490.347	266.327	756.672	11.088.576	75.401	11.163.977
1880.....	2.404.465	881.864	190.408	1.072.273	15.639.956	38.277	15.678.233
1885.....	2.672.213	658.768	170.164	828.932	22.485.288	78.302	22.563.590
1886.....	2.735.102	657.318	177.926	835.244	24.252.247	84.081	24.336.328
1887.....	2.689.800	1.048.701	174.802	1.223 504	27.529.633	87.162	27.616.795
1888.....	2.870.747	1.199.108	176.175	1.375.282	28.953.535	94.635	29.018.170

Creemos el estudio de esta tabla de la mayor importancia, porque nos indica con gran claridad el progreso durante tan largo período de tiempo del consumo de bebidas espirituosas. No hemos creído necesario buscar los datos respecto á los espíritus y cervezas durante los últimos años, pero sí respecto de los vinos hasta las importaciones del año económico ó fiscal de 1892-93, que nos demuestran que no ha habido gran variación.

IMPORTACIÓN DE VINOS NO ESPUMOSOS

AÑOS	Galones.	Hectolitros.
1890	4.100.324	155.197
1891	4.258.507	161.184
1892	4.415.284	167.118
1893	4.543.654	171.977

Hay además el vino de Champagne y otros espumosos que se aforan por docenas de botellas, de las que se importan unas 300.000 docenas por año.

Como el aumento de la población de los Estados Unidos ha sido tan considerable, subiendo de poco más de 17.000.000 en 1840 á más de 63.000.000 en el último censo de 1890, hay que tener en cuenta, principalmente para sacar consecuencias, el aumento por cabeza para comprender si ha habido mayor consumo.

En la tabla que sigue se verán cifras muy curiosas. Hay un progreso muy importante en lo que podemos llamar educación del gusto del bebedor. La disminución del consumo de *ron* ó alcohol de caña, *whiskey* ó alcohol de cereales (que es la principal bebida del país) y *brandy* ó alcohol de uva ú otras frutas es muy notable; de 2,52 galones (9,54 litros) por cabeza ha bajado á 1,23 galones (4,66 litros), siendo la disminución constantemente progresiva. El aumento lo ha ganado princi-

palmente la cerveza, que de 4,17 galones (15,78 litros) ha pasado á 14,30 (54,13 litros).

El aumento del vino no es tan importante. La cerveza ha decuplado y el vino ha duplicado solamente, siendo aún menos satisfactorio ese aumento si consideramos que la importación del vino ha sido en estos últimos años igual á la de 1840, y la cerveza ha pasado de 148,272 galones (5.612 hectolitros) á 2.500.267 (94.635 hectolitros).

Es verdad que la producción del vino en los Estados Unidos se ha creado en ese periodo de tiempo, y de 124.000 galones (4.693 hectolitros) ha pasado á 32.000.000 (1.211.200 hectolitros); pero la fabricación de la cerveza ha aumentado más, pasando de 23.000.000 de gallones (870.550 hectolitros), á más de 800.000.000 galones (30.280.000 hectolitros) en estos últimos años.

CONSUMO, POR CABEZA, DE LICORES, VINOS Y CERVEZAS

AÑOS	Espíritus. — Litros de espíritu de prueba.	Vinos. — Litros.	Cervezas. — Litros.	TOTAL — Litros.
1840.....	9,538	1,10	5,15	15,788
1850.....	8,440	1,02	5,98	15,440
1860.....	10,825	1,32	12,19	24,335
1870.....	7,835	1,21	20,06	29,105
1871.....	6,132	1,51	23,05	30,692
1872.....	6,359	1,55	25,17	32,079
1873.....	6,170	1,70	27,52	35,390
1874.....	5,715	1,82	26,46	33,995
1875.....	5,678	1,70	25,39	32,768
1876.....	4,996	1,70	25,85	32,546
1877.....	4,823	1,78	24,91	31,513
1878.....	4,126	1,78	25,28	31,186
1879.....	4,201	1,89	26,69	32,781
1880.....	4,769	2,12	31,26	38,149
1881.....	5,185	1,78	32,66	39,625
1882.....	5,261	1,82	37,74	44,821
1883.....	5,488	1,82	38,53	45,838
1884.....	5,526	1,40	40,20	47,126
1885.....	4,693	1,44	39,52	45,753
1886.....	4,693	1,44	42,31	48,443
1887.....	4,466	2,04	45,27	51,776
1888.....	4,656	2,23	47,24	54,126

En el estudio de estas cifras está el fundamento de la esperanza que abrigamos de que sea posible abrir el mercado americano á los vinos españoles.

Los Estados Unidos han cambiado ya tres veces de bebida en el período relativamente corto de su historia.

Primero tomaban ron hecho por procedimientos primitivos en las plantaciones del Sur. El desarrollo de los Estados Unidos del Norte y del cultivo del maíz y el trigo trajo procedimientos perfeccionados para la destilación del *whiskey*, y esa bebida, de la que se hace aún hoy grandísimo consumo, sustituyó á la bebida de la época colonial. Vino después la emigración alemana, y lo que nunca pudieron conseguir los predicadores de la templanza y total abstinencia condenando como pecaminoso y achacando todos los males de esta vida y todos los castigos de la otra á la bebida, lo han empezado á conseguir con el ejemplo los que á las bebidas fuertes han sustituido la cerveza floja. El consumo de cerveza ha subido mientras bajaba el de alcoholes, y ha llegado un tiempo, en el que ahora estamos, en que empieza á comprenderse que no debe abusarse de una bebida que está probado en Alemania que convierte en linfática á la gente, y que es segura causa del considerable aumento de enfermedades de los riñones que registra la estadística en los Estados Unidos.

El clima de los Estados Unidos no es como el de Inglaterra ó Alemania, según se cree generalmente. Aunque los inviernos son muy fríos en la mayor parte de la superficie del país, los veranos son calurosísimos, más que en Italia ó en España, y en una considerable extensión se parecen más á los de los trópicos. En ningún país hacen falta tanto los estimulantes, y estando probado que los alcoholes son nocivos, y que la cerveza no basta, y que los alcaloides (morfina, cocaína, etc.) de que tanto se abusa son fatales, tendrán que volver la vista al vino y usarlo mezclándolo con los alimentos, si se les sabe presentar y se les ofrece, como han hecho los cerveceros, á cuyos inteligentes esfuerzos se debe el inmenso progreso de esa industria.

Hemos probado satisfactoriamente para nosotros, según

creemos, que los vinos producidos en los Estados Unidos no podrán jamás *solos* dar origen á una gran industria, y cuando de ello se persuadan, como hemos conseguido ya de muchos cosecheros, y cuando comprendan que en el aumento del consumo está la prosperidad de su industria, y que ese aumento sólo lo pueden conseguir combinando sus esfuerzos con los de los extranjeros, el mercado de los Estados Unidos será uno de los primeros del mundo.

Lo que gasta este país es asombroso y el saberse aprovechar de ello puede ser origen de importante comercio.

En un año, según el comisario de impuestos interiores, se ha pagado por whiskey $ 609.000.000, es decir, $ 50.000.000 más que el presupuesto de gastos con deuda, personal, guerra y Marina. Por cerveza se han pagado $ 617.258.460, es decir, $ 10 por habitante; por tabaco, $ 276.082 para fumar y $ 139.663.036 para mascar, costumbre que bien podía abandonar este pueblo. De modo que sin contar el vino, gasta este pueblo en beber y fumar $ 1.641.903.460, es decir, más de mil quinientos millones de dollars, enorme cantidad que sólo puede calcularse y comprenderse diciendo que es más que el medio circulante de los Estados Unidos, que es $ 27 más de lo que dicho medio corresponde á cada habitante, que todos los dollars que circulen en plata, oro y papel no bastan á pagar por año lo que se consume en alcohol, cerveza y tabaco, y que á cada jefe de familia le corresponde pagar $ 193 al año por esos estimulantes.

Sin embargo, si comparamos el consumo por cabeza en este país con el de otras naciones, no es extraordinario más que en los whiskeys; veamos por vía de comparación algunas cifras:

CONSUMO POR CABEZA

1887

	Alcohol — Galones.	Cerveza — Galones.	Vinos — Galones.
Estados Unidos.	1,23	11,96	0,54
Inglaterra.	0,98	32,88	0,38
Alemania.	1,09	24,99	5,81
Francia.	1,24	„	26,74

Lo que hay de exacto es que los Estados Unidos pagan la enorme cifra citada á causa de las fuertísimas contribuciones que satisfacen los artículos mencionados, y á pesar de ellas no disminuye, antes bien, aumenta el consumo cada día. Es, pues, necesario tener muy presente que hay que buscar sólo el remedio del poco consumo del vino, no en los derechos de Aduanas, sino en el cambio de costumbre, y sólo se conseguirá con iniciativa individual, ofreciendo buenos productos, poniéndose en contacto con el consumidor, atrayéndole, persuadiéndole, usando los procedimientos modernos del comercio, de que son maestros en los Estados Unidos.

La formación de una Compañía en Nueva York con capital suficiente y con el auxilio directo del Gobierno para sacrificar al principio lo mucho que hay que sacrificar, es el mejor y el único medio para conseguir el resultado que deseamos.

Esa Compañía merece y necesita en un principio de todo el apoyo moral y material de los productores españoles, porque puede llegar á ser para ellos una fuente de bienestar y de riqueza.

Para que vean nuestros cosecheros y comerciantes lo que hay que luchar y cómo hay que luchar, hemos hecho esta disección del mercado de vinos, que debemos terminar diciéndoles cómo se reparten hoy los cuatro millones y pico de gallones (151.400 hectolitros) á que asciende la importación extranjera en los Estados Unidos.

En la tabla siguiente verán el vino que se importa, qué naciones lo importan, qué lugar ocupamos nosotros y con quién tenemos que luchar. En ella se verá seguramente, con asombro de muchos, que sólo Alemania nos aventaja en la importación de vinos en cascos, que llevamos una ventaja de casi doble á Francia y de más del cuádruplo á Italia.

Siguen á los estados relativos á los vinos el de los derechos que éstos han pagado desde 1860 hasta el presente.

Importación de vinos en los Estados Unidos de 1871 á 1893. — Años fiscales que terminan en 30 de Junio.

AÑOS	BÉLGICA			PORTUGAL incluso las islas de Madera, Azores y Cabo Verde			AUSTRIA-HUNGRÍA			FRANCIA			ALEMANIA			ITALIA			PAÍSES BAJOS			ESPAÑA			INGLATERRA incluso Gibraltar			OTROS PAÍSES DE EUROPA		
	Vinos comunes		Vinos espumosos	Vinos comunes		Vinos espumosos	Vinos comunes		Vinos espumosos	Vinos comunes		Vinos espumosos	Vinos comunes		Vinos espumosos	Vinos comunes		Vinos espumosos	Vinos comunes		Vinos espumosos	Vinos comunes		Vinos espumosos	Vinos comunes		Vinos espumosos	Vinos comunes		Vinos espumosos
	En pipas. — Galones.	En botellas. — Docenas.	Docenas de botellas.	En pipas. — Galones.	En botellas. — Docenas.	Docenas de botellas.	En pipas. — Galones.	En botellas. — Docenas.	Docenas de botellas.	En pipas. — Galones.	En botellas. — Docenas.	Docenas de botellas.	En pipas. — Galones.	En botellas. — Docenas.	Docenas de botellas.	En pipas. — Galones.	En botellas. — Docenas.	Docenas de botellas.	En pipas. — Galones.	En botellas. — Docenas.	Docenas de botellas.	En pipas. — Galones.	En botellas. — Docenas.	Docenas de botellas.	En pipas. — Galones.	En botellas. — Docenas.	Docenas de botellas.	En pipas. — Galones.	En botellas. — Docenas.	Docenas de botellas.
1871	46.018	24.750	*(a)*	46.419	429	»	2.455	»	*(a)*	6.205.516	281.590	*(a)*	603.684	10.910	*(a)*	108.246	4.584	*(a)*	410.375	5.789	*(a)*	1.170.510	361	*(a)*	853.986	153.743	*(a)*	»	5	*(a)*
1872	80.185	4.377	»	55.600	774	»	972	2	»	5.972.423	321.298	»	988.456	15.145	»	114.714	6.555	»	484.916	7.376	»	1.033.254	360	»	644.359	71.620	»	»	41	»
1873	76.092	1.001	»	51.459	689	»	1.063	10	»	6.216.064	347.625	»	687.047	17.549	»	69.445	11.221	»	559.387	10.686	»	1.492.953	259	»	545.220	61.214	»	78	»	»
1874	168.463	5.079	»	36.412	533	»	20	»	»	5.076.928	324.082	»	423.912	7.967	»	66.556	3.053	»	404.237	11.641	»	1.240.562	275	»	259.945	61.657	»	70	40	»
1875	236.035	6.468	»	56.725	738	»	60	46	»	4.226.886	307.617	»	297.226	15.872	»	86.467	1.940	»	313.124	10.787	»	1.156.394	352	»	245.829	54.069	»	»	»	»
1876	245.751	11.769	»	30.392	389	»	2.202	1	»	2.696.856	267.650	»	274.355	12.666	»	64.829	4.953	»	340.157	19.974	»	512.753	612	»	193.249	45.380	»	»	»	»
1877	129.107	3.915	»	22.900	422	»	»	1	»	2.726.803	237.842	»	178.216	11.017	»	51.156	5.446	»	250.872	8.200	»	568.662	449	»	206.409	39.002	»	»	»	»
1878	108.481	10.166	»	36.672	829	»	40	2	»	2.154.097	224.648	»	204.084	11.401	»	42.366	6.447	»	246.692	12.593	»	609.080	1.030	»	228.160	26.087	»	»	»	»
1879	127.474	28.183	»	23.142	392	»	239	»	»	2.294.775	184.063	»	184.613	11.785	»	96.153	11.620	»	295.955	18.360	»	580.479	273	»	424.753	42.279	»	»	»	»
1880	185.234	35.751	»	39.183	2.401	»	24.579	»	»	2.110.695	257.736	»	212.683	12.898	»	70.427	12.622	»	309.301	26.608	»	725.336	2.758	»	350.538	55.141	»	»	»	»
1881	184.214	56.317	»	38.161	1.123	»	3.400	20	»	1.942.379	286.995	»	228.941	12.950	»	76.894	19.167	»	380.772	36.136	»	1.182.284	2.349	»	279.492	41.266	»	»	»	»
1882	176.174	54.230	»	64.279	944	»	17.455	102	»	2.088.351	329.664	»	318.928	21.081	»	88.707	23.310	»	382.353	38.219	»	1.442.879	161	»	242.581	42.236	»	120	1	»
1883	185.679	88.444	»	90.188	1.103	»	37.947	196	»	2.511.982	417.642	»	308.033	29.481	»	108.146	21.932	»	435.127	26.242	»	1.953.687	1.477	»	278.471	53.882	»	»	7	»
1884	24.412	1.183	4.229	72.435	1.284	»	43.885	2.489	91	848.968	155.084	190.270	600.003	53.492	3.039	69.665	25.948	186	15.391	1.036	»	948.169	895	45	91.597	8.710	2.933	2.284	»	56
1885	54.489	2.660	4.717	71.122	944	»	93.401	1.180	72	1.165.421	141.969	217.049	816.702	53.433	3.403	86.312	26.917	262	12.218	367	8	976.984	2.367	»	84.288	7.262	2.665	3.085	8	124
1886	36.101	2.033	3.246	100.026	881	»	80.226	1.898	108	1.173.605	157.037	229.594	908.520	60.063	3.418	69.742	26.477	148	49.501	2.170	153	1.232.640	1.734	1	80.842	4.814	1.543	3.311	»	29
1887	35.356	4.086	1.455	106.882	1.626	1	78.134	4.131	64	881.385	137.184	227.807	941.119	61.847	3.005	77.921	32.275	220	56.110	3.043	293	1.054.397	2.548	»	77.154	5.554	2.191	3.102	12	15
1888	46.337	6.965	2.944	110.752	1.727	»	84.191	3.890	126	791.704	151.227	266.860	920.306	69.826	2.186	91.612	40.561	100	26.381	1.588	681	1.077.601	1.368	4	107.126	6.026	1.431	4.675	1	51
1889	29.878	5.464	13.765	74.137	915	»	76.096	11.830	70	617.354	127.522	294.089	926.269	68.146	4.317	132.223	34.872	281	19.431	2.862	31	983.565	1.191	50	119.697	5.616	2.875	5.634	»	35
1890	26.009	7.237	3.395	123.879	2.316	»	77.777	6.456	81	644.998	164.980	342.919	1.129.882	94.379	5.211	121.033	43.146	373	6.719	600	54	1.169.456	1.520	»	91.387	7.455	1.995	5.191	20	37
2891	*(b)* 400.084	3.860.503	348.666	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
1892	*(b)* 319.592	3.477.989	365.040	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
1893	*(c)* 21.379	8.529	3.446	127.967	2.005	»	65.092	9.272	88	595.996	170.621	399.063	1.310.110	135.025	5.963	225.545	74.786	622	15.989	2.301	153	1.025.980	2.477	109	68.683	7.017	4.112	9.408	299	58

(a) Las importaciones anteriores al año 1884 están englobadas en las de los vinos comunes. — *(b)* Las cantidades que figuran en este cuadro para los años 1891, 1892 y 1894, aunque colocadas en el encasillado de Bélgica, representan la importación total en los mencionados años y para todas las procedencias, incluso las de fuera de Europa. — *(c)* Las cantidades correspondientes á países de fuera de Europa en el año 1893 figuran en el cuadro de la hoja siguiente.

(De la página 98 á la 100).

IMPORTACIÓN DE VINOS EN LOS ESTADOS UNIDOS

PAISES DE FUERA DE EUROPA

1893

PAISES	VINOS COMUNES		VINOS ESPUMOSOS
	En pipas. — Gallones.	En botellas. — Docenas.	Docenas de botellas.
Canadá	3.088	307	421
México	289	280	92
Colombia	60	»	15
Isla Bermuda	80	19	»
Isla de Cuba	57.357	742	»
Isla de Puerto Rico	»	4	»
Antilla francesa	558	»	»
Turquía asiática	1.800	»	»
Australia inglesa	69	25	»
Africa inglesa	54	35	»
Argelia	1.019	10	»
Egipto	102	»	»
Brasil	»	41	»
Antilla inglesa	»	65	»

CUADRO comparativo de los derechos de Aduanas adeudados por los vinos en los Estados Unidos desde 1860 á 1894.

FECHA DE LAS DISPOSICIONES	VINOS DE TODAS CLASES			CHAMPAGNES Ó VINOS ESPUMOSOS				VINOS NO ESPUMOSOS							
	Valor no superior á 50 centavos gall.	Valor entre 0,50 y $ 1,00 gall.	Valor superior á $ 1,00 gall.	En botellas de media pinta ó menos.	En botellas de media á una pinta.	En botellas de una pinta á un q.r	En botellas de más de un q.r	Valor no superior á 40 centavos gall.	Valor entre 0,40 y $ 1,00 gall.	Valor no superior á 50 centavos gall.	Valor entre 0,50 y $ 1,00 gall.	Valor superior á $ 1,00 gall.	En casco y con 14 % de alcohol ó menos.	En casco y de cualquier graduación.	En cascos y con más de 14 % alcohol.	En botellas.
2 Marzo 1861	40 % ad valorem.	40 % ad valorem.	40 % ad valorem.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
5 y 24 Agosto id	50 % id.	50 % id.	50 % id.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
14 Julio 1862	50 % id.	50 % id.	50 % id.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
3 Marzo 1863																
30 Junio 1864																
3 Marzo 1865																
16 ídem 1866	»	»	»	»	$ 3 docena.	$ 6 docena.	»	»	»	20 centavos y 25 %	50 centavos y 25 %	$ 1,00 y 25 %	»	»	»	»
16 Mayo íd																
1.° Junio íd																
28 Julio íd																
2, 22, 25, 26 y 29 Marzo 1867																
3 Febrero 1868	»	»	»	»	$ 3 id.	$ 6 id.	»	»	»	20 centavos y 25 %	50 centavos y 25 %	$ 1,00 y 25 %	»	»	»	»
20 Julio íd																
19 y 24 Febrero 1869																
14 Julio 1870	»	»	»	$ 1,50 docena.	$ 3 id.	$ 6 id.	$ 2 (extra) g.	25 centavos gall.	60 centavos gall.	»	»	$ 1,00 y 25 %	»	»	»	»
22 Diciembre íd																
1.° Mayo 1872	»	»	»	$ 1,50 id.	$ 3 id.	$ 6 id.	$ 2 (extra) g.	»	»	25 centavos gall.	60 centavos gall.	$ 1,00 y 25 %	»	»	»	»
6 Junio íd																
22 ídem 1874																
8 Febrero 1875																
3 Marzo íd																
1.° Julio 1879	»	»	»	$ 1,50 id.	$ 3 id.	$ 6 id.	$ 2 (extra) g.	»	»	»	»	»	»	40 centavos gall.	»	$ 1,60 docena.
14 Junio 1880																
6 Mayo 1882																
23 Diciembre íd																
3 Marzo 1884	»	»	»	$ 1,75 id.	$ 3 id.	$ 7 id.	$ 2,50 (extra) g.	»	»	»	»	»	»	50 id. id.	»	$ 1,60 id.
10 Octubre 1890	»	»	»	$ 2 id.	$ 4 id.	$ 8 id.	$ 2,50 (extra) g.	»	»	»	»	»	»	50 id. id.	»	$ 1,60 id.
28 Agosto 1894	»	»	»	$ 2 id.	$ 4 id.	$ 8 id.	$ 2,50 (extra) g.	»	»	»	»	»	30 centavos gall.	50 id. id.	50 centavos gall.	$ 1,60 id.

(De la página 103 á la 110).

RÉGIMEN DE ALCOHOLES

No puede considerarse completo un estudio sobre los vinos si no se trata en él de la situación que tienen los alcoholes en la producción y ante el fisco, no sólo porque siendo el alcohol primera materia de toda bebida espirituosa ha de tener gran influencia en la cantidad y calidad del vino, ya sea producido por la destilación de éste ó procedente de cualquier otra materia feculenta ó azucarada, sino porque los impuestos que en las Aduanas paga el vino, principalmente en las naciones anglosajonas, que tienen las bebidas espirituosas como principal origen de renta, están siempre en relación con la cuantía de los que pagan los alcoholes, y las mayores ó menores facilidades que en la venta y circulación del vino pueda haber, se derivan siempre de las facilidades ó trabas que tengan los alcoholes.

Se ha dicho en otro lugar de esta Memoria las cantidades realmente fabulosas que el pueblo americano satisface por las bebidas que consume. La mayor parte de esas cantidades van al fisco, circunstancia muy digna de tenerse en cuenta porque indica que el impuesto de Aduanas es de importancia secundaria en el comercio de vino. El fisco, además de ser muy exigente en la cuantía del impuesto es draconiano en el modo de exigirlo y administrarlo.

A la vista tenemos el Reglamento, que no tiene menos de 199 páginas de tipo menudo, en octavo mayor, en el que se inser-

tan todas las minucias á que pueda dar lugar la desconfianza hacia productores, comerciantes, consumidores, recaudadores y guardas. Quisiéramos disponer de espacio suficiente para estractar ese Reglamento y hacer ver lo que es una ley fiscal en el modelo de las Repúblicas; pero aunque no lo podamos decir todo, diremos algo que pueda hacerlo comprender.

Empieza por definir, con el atrasado sistema de pesas y medidas aun subsistente en Inglaterra y los Estados Unidos, que el espíritu de prueba es el líquido que contiene la mitad de su volumen de alcohol á una densidad de 0,7939 y á 60° F de temperatura, lo que, por la dificultad de las comparaciones y ensayos, es ya una traba importante para el comercio.

Todo propietario ó persona interesada en una destilería es junta y separadamente responsable del pago del impuesto, y este impuesto es primera hipoteca sobre los productos, aparatos y edificios y los terrenos donde estén situados aquéllos. Todo fabricante de alambiques debe pagar una contribución de cincuenta dollars y además veinte dollas por cada caldera y otros tantos por cada serpentín que fabrique, y el mismo impuesto por cada reparación importante que haga en un alambique. El constructor de alambiques debe advertir, por escrito, antes de que salga de su fábrica, al Delegado de Hacienda del distrito donde haya de establecerse, manifestándole dónde debe usarse, por quién, qué capacidad tiene y cuándo será expedido. Todo poseedor ó encargado de un alambique debe inscribirse en un registro, en el que haga constar si el aparato es nuevo y á qué título lo ha adquirido; dicha inscripción debe pedirse en un formulario detalladísimo.

El destilador tiene que manifestar todos los años, antes del 1.° de Mayo, al Delegado del distrito, si tiene intención de emprender el negocio ó de continuar en él, y este funcionario debe comunicarlo al Secretario del Tesoro, á quien incumbe la resolución de todos estos casos.

La ley no es tan severa cuando se trata de destiladores de peras, melocotones y uvas, pero cuando se trata de granos ó de melazas el destilador debe decir su nombre y lugar de su

residencia; y si se trata de una Sociedad, el nombre y residencia de cada individuo ó accionista; el nombre y residencia de las personas interesadas ó que puedan llegar á tener interés en el negocio; el lugar donde dicho negocio se efectuará; el género de alambiques y cubicación de ellos; el método de destilación; el número de calderas y de los tachos de fermentación; cubicación en galones de cada uno; sistema de macerar y fermentar; número de horas que el destilador hace fermentar cada uno de los tachos; cuándo empieza el período de fermentación; número de galones de cerveza que resultará de un bushel de grano; calidad de los materiales que deben usarse; cuántos bushels de grano ó galones de melaza pueden fermentarse en un día de veinticuatro horas; qué cantidad de galones de prueba pueden producirse en el mismo tiempo; número de envases y capacidad de cada uno de ellos. Además hay que presentar una descripción de la finca en que está situada la destilería, con el plano de todos los edificios; de qué material están construídos; si el almacén está junto á la destilería; si tiene puertas y ventanas que comuniquen con él; á qué título posee el propietario ó Sociedad la finca, y una declaración de que no está á menos de seiscientos pies en línea recta de ninguna fábrica de rectificar ó refinar espíritu.

Exige, además, minuciosa y detalladísima cuenta del título de propiedad, previendo todos los casos en que la propiedad pueda estar.

Cada una de las circunstancias arriba mencionadas se somete á una serie de minuciosas condiciones, poniendo un límite máximo á las horas de fermentación, según la calidad del producto. Para cambiar de dueño, para cambiar de nombre, para hacer la más mínima obra en las fábricas hace falta el consentimiento de la Administración central.

Curiosísimas son las exigencias para la construcción de las destilerías. La puerta de la hornilla debe estar hecha de modo que pueda cerrarse con seguridad; las hornillas deben estar construídas de manera que cuando el representante del Gobierno les ponga su cerrojo no se pueda encender en ellas fue-

go. Si se usa vapor traído de fuera del edificio debe haber una válvula en el interior que pueda cerrar el representante del Gobierno y nadie pueda abrir.

Los tubos de fermentación deben estar colocados de manera que puedan examinarlos por todas partes los agentes del fisco; tienen que estar numerados y su capacidad señalada con cifras de tres pulgadas de alto y dos y media de ancho, pintadas al óleo. Toda la tubería debe estar á la vista y pintada del modo siguiente: para maltas y cervezas, rojo; para vino, azul; para espíritus, negro, y para agua, blanco.

En cada destilería debe haber un aforador, que debe ser el guardián de los depósitos de espíritus, y que es responsable de la conservación de ellos en los depósitos hasta que se saquen y se entreguen al almacenista. Las destilerías están custodiadas por un vigilante y su ayudante, nombrados y pagados por el Gobierno, que intervienen en todas las operaciones.

La capacidad productora de una destilería no es la que desean los propietarios sino la que resulte del uso de toda la maquinaria y aparatos manejados por personas competentes. El destilador debe presentar fianza y tener además dos que por él respondan, por una cantidad equivalente al valor de todo el espíritu que pueda producir la fábrica en quince días; pero generosamente se limita esta fianza á $ 100 000 como máximo. Todo destilador debe tener un almacén de que él no es señor, sino el vigilante, que alguna vez puede dejarle entrar á horas convenientes. Dicho almacén no tendrá más cerradura que la que le ponga el Gobierno. El total de las muestras sacadas de una vasija nunca debe exceder de media pinta (medio cuartillo).

No se puede fermentar ni destilar sino en presencia del vigilante.

No entraremos en el detalle de los registros y libros que se le exigen á cada destilador, ni de las cuentas mensuales que debe prensentar, ni de las formalidades que debe llenar para empezar y suspender el trabajo, de los pasos que le cuesta un accidente fortuito; de las trabas que se ponen para cambiar la

capacidad de los aparatos ó la fuerza alcohólica de la cerveza; de lo difícil que es redestilar en la misma destilería; de que no se puedan sacar cantidades y residuos ó impurezas de capacidad menor de 200 galones, después de haberlos sometido á una serie de lavados, en presencia del almacenero, y sin permiso del Delegado de Hacienda, á quien se debe decir hasta la hora en que habrán de salir de la fábrica; nada de los procedimientos análogos para sacar las aguas sucias y destiladas, que no pueden salir por tuberías, ni pueden verterse sin la presencia del almacenero, que debe inscribir en sus libros la cantidad y calidad de las mismas.

Nada diremos tampoco de los sellos, candados, llaves y cerrojos que pone el Gobierno en las destilerías y en los envases; nada de las dificultades que pone ni de la documentación que exige la Administración más minuciosa, más exigente y más vejatoria que existe en el mundo.

Los refinadores están sometidos á un régimen análogo que no detallamos, porque alargaría mucho nuestro trabajo; sólo señalaremos que todos los envases deben ser aforados y cubicados, determinando en ellos la fuerza del espíritu, siendo sellados con sellos en que se consignen todas esas condiciones, estando sometidos á igual fiscalización los espíritus ó alcoholes extranjeros importados en los Estados Unidos.

Tampoco nos es posible detenernos en los procedimientos seguidos para conseguir que el espíritu esté siempre á la graduación de prueba, no pudiendo ni remontarse ni rebajarse de dicha graduación, quedando establecido en el reglamento los trámites que deben seguirse para elevar ó rebajarse la fuerza alcohólica de los espíritus.

Las destilerías de manzanas, melocotones y uvas, exclusivamente, están sometidas por la ley á los mismos reglamentos, pero el Secretario del Tesoro tiene autorización para dispensarles y exceptuarles de muchas de las condiciones anteriormente enumeradas, y así lo ha hecho en el reglamento de que nos ocupamos, demostrando con esto que se quiere fomentar el desarrollo de una industria hoy muy poco conocida ó extendida,

y que aun en California, donde, como se ha visto, tiene verdadera importancia, es muy moderna.

Sin embargo, las reglas á que se hallan sometidas son también bastante severas. Todos los alambiques deben estar inscritos en un registro, úsense ó no se usen; la omisión de ese requisito se castiga con una multa de $ 500.

Todos los alambiques de un distrito están numerados en orden progresivo; la vigilancia es análoga á la ejercida en las destilerías de que nos hemos ocupado anteriormente; lo mismo que en ellas, la capacidad se determina, no por el producto, sino por la potencia de los artefactos. Es más liberal, sin embargo, la ley, en lo tocante á redestilación; también lo es en cuanto á la determinación de la cantidad de espíritu que deba rendir una cantidad determinada de materiales. No lo es en cuanto á las fianzas, ni en cuanto á los libros que deben llevarse, ni á los procedimientos de fabricación, ni á la libertad de circulación de los productos antes de haber pagado los impuestos.

Aunque permite que los destiladores manipulen frutos por cuenta de los agricultores, éstos no asumen responsabilidad alguna, siendo toda del destilador.

Para dar cuenta de cuanto tiene relación con los alcoholes y puede referirse á la producción y comercio de vino, diremos que bajo la vigilancia del fisco están también las fábricas de vinagre producido por vapores alcohólicos.

No se puede fabricar vinagre más que con alcohol cuyo impuesto se haya pagado y que haya sido destilado en una fábrica autorizada. Se permite producir vinagre con licores ó líquidos fermentados, pero está prohibido que los serpentines, cuellos de cisne, tubos, conductores ú otros artefactos de cualquier clase que puedan conducir vapor de alcohol se ajusten á los aparatos para producir vinagre.

El límite de la fuerza alcohólica que puede contener el vinagre para que se le permita salir de los almacenes vigilados por el fisco es 2 % de espíritu de prueba.

También regula la misma ley la fabricación de los vinos es-

pumosos que deben venderse como vinos ó sucedáneos del vino.

Todo vino ó licor que quiera convertirse en espumoso y que no haya sido obtenido con uva, grosella, ruibarbo ó bayas, producidos en los Estados Unidos, está sometido á un impuesto de diez centavos por botella de una pinta ó menos, y veinte centavos por la que pase de una pinta y no de un cuarto.

Dice ingenuamente el reglamento que los vinos espumosos pueden hacerse de dos modos: ó con ácido carbónico, natural producto de la fermentación, ó con ácido carbónico añadido.

A los vinos americanos se les puede añadir todo el ácido carbónico que se quiera, pero á los extranjeros se les cobra el impuesto anteriormente citado.

Considera también el reglamento como parte natural de la manufactura de vino indígena y legítimo, añadirle ácido carbónico y hasta 10 % de espíritu de prueba; pero considera falsificación é impone la contribución arriba mencionada á la infusión de ácido carbónico en el vino hecho con grosella, ruibarbo ó bayas.

Confiesa el reglamento lo que todos sabemos, que se hace en el país gran cantidad de vinos espumosos con vinos baratos extranjeros, falsificando las botellas, etiquetas, corchos y cápsulas de las marcas más acreditadas, y recomienda muy especialmente á los Delegados de Hacienda que procuren descubrir el fraude y hagan pagar el impuesto á dichos vinos.

Terminaremos este capítulo de nuestra Memoria llamando muy particularmente la atención sobre la ley de 1.° de Octubre de 1890, que permite el encabezamiento libre de derechos de los vinos dulces y de toda clase de vinos destinados á la exportación.

Todo productor de vino dulce, que es al mismo tiempo destilador, está autorizado á obtener del jugo fermentado de la uva espíritu de vino, sin pagar por ello impuesto y á emplearlo en conservar la materia sacarina de sus vinos.

El límite del alcohol que puede así añadirle es 14 % en volu-

men, pero si el vino así fortificado pasa de 24 % de alcohol será decomisado.

La operación del encabezamiento sólo se permite en los meses de Agosto, Septiembre, Octubre, Noviembre, Diciembre, Enero, Febrero, Marzo y Abril. La sección 43 define claramente lo que es espíritu de vino, y dice que sólo á dicho espíritu se refiere, y define también lo que debe entenderse por vino dulce.

La sección 46 trata del encabezamiento de los vinos para la exportación, que no tiene más límite que la demanda comercial de los mercados extranjeros.

Las operaciones de que hemos hecho mención deben sólo hacerse en una habitación separada llamada de *encabezamiento*, bajo la vigilancia de la autoridad y con requisitos análogos á los indicados anteriormente para la distribución.

A nadie que se haya ocupado de la cuestión de los vinos se le ocultará la importancia de la ley que acabamos de mencionar. En un país en que por diversas razones son tan altos los impuestos que gravan sobre el alcohol, y tan severas, como hemos visto, las leyes que regulan su fabricación y circulación, es muy significativo que se haya dado una ley que tanto favorece á la vinicultura y que tan claro demuestra el deseo de fomentar su desarrollo é impedir la competencia de productos que no sean procedentes de puro jugo de uvas.

Terminaremos manifestando que según la ley de 3 de Mayo de 1875, en vigor, el impuesto interior que pagan los alcoholes en los Estados Unidos es 90 centavos de peso por cada galón de espíritu de prueba ó por cada galón de líquido, que no llegue á esa graduación, aumentando este impuesto proporcionalmente, según aumenta la fuerza alcohólica del líquido.

E. D. DE I.

ESTUDIO TÉCNICO DE LOS VIÑEDOS

Y VINOS AMERICANOS

Resta ahora entrar en el detalle de lo que es la viticultura y la vinicultura en América; cuáles son las principales cepas cultivadas en las grandes regiones ya descritas; el estado y porvenir de los viñedos; procedimientos seguidos por los americanos para hacer sus vinos, cualidades y condiciones de éstos, en sí mismos y comparados con los tipos europeos que tratan de imitar, y, en fin, sus hábitos y prácticas usuales hasta presentarlos al mercado.

En esta descripción y examen se procederá de Oeste á Este; es decir, que se comenzará por California, donde todos los procedimientos son en cierto modo más adelantados que en el resto de América, y las operaciones todas se efectúan en más grande escala, para pasar después á los Estados del Centro y del Este, y evitando ya repeticiones, sólo señalar lo que ofrezca marcada diferencia en cuanto al modo de operar con California.

Para este examen técnico se ha procedido del modo siguiente: se ha procurado, en primer lugar, tener una idea general de la viticultura en cada distrito, apreciando en conjunto sus condiciones geológicas y climatológicas para el cultivo de la vid, extensión y distribución de este cultivo, principales variedades de cepas existentes y tipos de vinos que se obtienen. Después se han visitado en cada uno de los distritos los viñe-

dos y bodegas más importantes, y que dan, por decirlo así, la norma en cada lugar, examinando la disposición de los viñedos, el material de las bodegas, procedimientos operatorios, etcétera, etc., probando, en la misma bodega, los principales tipos de vinos, y, en fin, recogiendo muestras de los mismos para su análisis químico ulterior, á fin de contrastar por dicho análisis los resultados é indicaciones dados por la cata.

El resultado de este trabajo es lo que se expone á continuación, intercalando y añadiendo al fin algunas consideraciones sobre incidentes importantes que parece oportuno dar á conocer para completar el cuadro de todo cuanto á la industria y comercio vinícola y sus derivados se refiere en la América del Norte.

I.—CALIFORNIA

Queda ya dicho en su lugar oportuno que la Comisión de vinicultura del Estado ha dividido California en siete grandes distritos vinícolas; á saber: Sonoma, Sacramento, El Dorado, Napa, San Francisco, San Joaquín y los Ángeles. El adjunto mapa muestra la extensión y situación de estos distritos y la distribución y situación que en ellos tienen los viñedos.

DISTRITO DE SONOMA

Comprende este distrito la porción Noroeste de California, desde Golden Gate, frente á la ciudad de San Francisco, por la parte Sur, hasta la frontera del Oregón, por la parte Norte, estando limitado al Oeste por el mar Pacífico y al Este por una extensa cordillera que la separa, primero del Valle de Napa y después del gran Valle de Sacramento. Encierra los condados de Marín, Sonoma, Lake, Mendocino, Humboldt, Trinty, Siskigou y del Norte.

La formación es granítica en casi todo el distrito y cretácea en los confines con el de Napa. La temperatura es, en general,

muy fresca en todo el Norte y Oeste, y tanto por esto como por las condiciones del suelo los viñedos se agrupan hacia la parte Sudeste, ó sea en las fronteras con el distrito de Napa, en el condado de Sonoma. Así y todo, las pérdidas que ocasionan las bajas temperaturas todos los años en la producción vinícola son importantes, pues varían del 25 al 33 % de la producción anual total. Los mejores viñedos, siguiendo la regla general, son los situados en las colinas, en pendientes suaves, y, por lo general, con exposición al sol. El suelo es arenisco, rojizo en unos sitios, gredoso en otros, y en algunos formado de cenizas volcánicas blancas. Hay también viñedos en las valladas, y estas tierras llanas son, por lo común, más productivas que las de las colinas, pero á expensas de la calidad del producto.

La mayor parte de las cepas de este distrito corresponden á la variedad llamada *Zinfandel,* de que se tratará por extenso más adelante. Con ellas hacen un vino tinto, áspero, peculiar, y algunas imitaciones, bastante desgraciadas, de los tipos del Medoc. Sigue en importancia al Zinfandel en esta región las cepas *Golden, Chasellas, Burger, Reisling, Chauché, Moir, Malvasía negra, Cabernet,* y algunas cepas italianas. Hay también pequeños lotes plantados de *Kleinberger, Elbling, Alba* ó *White-Alba,* cepa de Rhin, que da un vino muy agradable y ligero, y, en fin, algunas cepas borgoñonas.

Como uva de mesa, la que predomina en toda la región son el *Moscatel* y el *Tokay.*

La filoxera ha hecho y está haciendo bastantes estragos en esta región. Presentóse por primera vez en los viñedos de L. G. Ellis, situados en Úpper, Russian, River, Valley, y desde allí se ha extendido en una zona de más de 20 millas hacia el Norte. Por esta razón muchos de los antiguos viñedos han desaparecido, y sus propietarios han abandonado por completo el cultivo de la vid. Otros han plantado cepas americanas resistentes, principalmente riparias.

La producción vinícola del distrito de Sonoma se resume en los siguientes datos:

Número de viñedos.....	832	
Extensión total de los mismos.	9.423	hectáreas.
En producción.....	8.873	—
Extensión de los viñedos que producen uvas de mesa.....	279	—
Zona infectada por la filoxera.	324	—
Idem plantada de cepas resistentes.....	943	—
Cosecha en 1892.....	48.409	toneladas.
Capacidad de la pipería disponible en todo el distrito.....	290.548	hectolitros.

El distrito vinícola de Sonoma se halla dividido en cinco zonas.

Primera zona.—Comprende los términos de Vallejo y Sonoma. Encierra 136 viñedos distintos, que cubren una extensión de 2.242 hectáreas. Esta zona es donde la filoxera ha hecho mayores estragos.

Los viñedos y bodegas más importantes en esta zona son:

Mrs. Teresa Bell (Gren Elien).—Comprende 30 hectáreas, estando en su totalidad infestado por la filoxera. El suelo es suelto, rico en grava; parte en llano, parte formando colinas; la exposición es Sud y Oeste. Las cepas plantadas son todas europeas y de las variedades más escogidas. La cosecha es de unas 50 toneladas. Se cree que la cosecha actual será la última.

L. de Turk (Santa Rosa).—Abarca este viñedo una extensión de unas 51 hectáreas, de las cuales hay más de 40 infestadas por la filoxera, por cuya razón se está replantando el viñedo con cepas resistentes todas *Riparias*. Este viñedo fué plantado del 1884 al 1886, conteniendo excelentes variedades europeas; las primeras atacadas por la filoxera fueron las *Chauché Noir*, propagándose después la infección en todas las demás.

La bodega adjunta es excelente y muy bien ordenada, conteniendo actualmente unas existencias de unos 19.000 hectolitros, de gran variedad de tipos, tintos y blancos. Estos vinos, en general, están bien hechos, pero presentan de un modo muy

marcado las peculiaridades de los vinos de todo el distrito, y que más adelante se detallan. La bodega tiene piperia capaz para 25.000 hectolitros.

Dresel & Company (Sonoma).—Este viñedo tiene una extensión de 35 hectáreas, todas plantadas de cepas resistentes; las Riparias cubren 30 hectáreas, y el resto del viñedo lo componen cepas *Lenoir*, *Elvira y Taylor*. En unas 20 hectáreas las cepas resistentes llevan ya injertadas distintas variedades europeas y producen bien. La cepa que mejor resultado da es la *Riparia*. El suelo es suelto, rico en grava, con exposición Sud-Oeste. La cosecha anual es de unos 4.500 hectolitros, siendo las existencias actualmente en bodega de unos 9.500 hectolitros.

Jas G. Fair (Lake Ville).—Abarca este viñedo unas 120 hectáreas, de las cuales hay unas 15 infestadas por la filoxera, habiéndose empezado el replanteo de cepas resistentes. La tierra tiene grava y arcilla con exposición Sud y Oeste. La cosecha es de unas 600 toneladas. La existencia en bodega es de unos 20.000 hectolitros, entre los cuales hay *Zinfandel*, claretes, de los tipos Medoc y Borgoña, y blancos ligeros de los tipos del Rhin y del Mosela.

T. S. Glaister (Sonoma).—Este viñedo cubre unas 60 hectáreas, de las cuales una tercera parte se hallan infestadas por la filoxera.

Cerca de 40 hectáreas se hallan plantadas de cepas resistentes, en su casi totalidad la variedad *Lenoir*, la cual lleva muy bien en este viñedo el injerto de Semillón y otras variedades europeas.

La cepa Tokay resulta muy resistente, habiendo servido para injertar *Zinfandel* con excelente éxito. El suelo es compacto y obscuro en unos sitios, arenoso en otros, y algunos de arcilla dura, con exposición en todas direcciones. La cosecha anual es de 1.140 hectolitros; la existencia actualmente en bodega es de unos 70 hectolitros.

Willian H. Hilton (Gren Ellen).—Pequeño viñedo de unas 8 ½ hectáreas, infestado casi en su totalidad por la filoxera.

Ensayado este viñedo, la cepa *Califórnica*, como resistente, se ha visto no tenía tal propiedad. Este viñedo ha producido un excelente *Zinfandel*, y las existencias, aun en bodega, son indudablemente de la mejor clase de este tipo de vino californiano.

W. Hyde (Sonoma).—Comprende este viñedo unas 73 hectáreas, la mitad destruída por la filoxera, la otra mitad plantadas de cepas resistentes y ya produciendo. El suelo es suelto, rico en grava y con exposición al Mediodía. La cosecha anual es de 150 toneladas, y las existencias en bodega 760 hectolitros.

Jas. A. Shaw (Kenwood).—Cubre una extensión de 40 hectáreas, cuatro de las cuales producen uvas de mesa, y el resto dedicado á la producción de vino; el suelo está formado de tierra roja y obscura, parte formando colinas, parte vallada. La filoxera ha atacado este viñedo, pero se han ido arrancando las cepas filoxeradas, sustituyéndolas por cepas resistentes. La cosecha anual es de 60 toneladas; las existencias en bodega unos 4.000 hectolitros de gran variedad de tipos.

G. Hearst (Agua Caliente).—Este viñedo, llamado del Madroño *(Madrone Vineyard)*, es de los más antigues é importantes del distrito. Mide unas 142 hectáreas, de las cuales están en producción la mitad. El suelo está formado por una arenisca rojiza, de composición y caracteres algo semejantes á las de los bancos de la Gironde en Francia. Las condiciones del clima son excelentes, siendo algo más húmedo y menos variable que el de San Francisco. Las cepas plantadas son elegidas entre las más célebres del Sudeste de Francia y se cultivan con particular esmero. La bodega y destilería adjuntas constituyen magníficos edificios, donde todo está montado con esplendidez y perfección. La pisa se efectúa á máquina, con pisadoras y despalilladoras mecánicas, práctica muy seguida en California. Elabóranse en esta bodega tintos, intitación de los del Medoc, Riesling, semejantes á los del Rhin, Sauternes y Hocks. En todos ellos se advierte el mayor cuidado en la elaboración, aun cuando les falte la delicadeza y el equilibrio de los tipos europeos correspondientes. Esta casa presenta sus vinos en el

mercado ya embotellados, y de todas las clases tiene importantes existencias en bodega. El Brandy no ofrece particular mención.

SEGUNDA ZONA.—Abarca los términos Alaly y Petaluma, comprendiendo 97 viñedos, la mayor parte de ellos situados en las inmediaciones de Sebastopol y que cubren en total una extensión de 757 hectáreas.

Los viñedos y bodegas más notables en esta zona son:

William Hill (Trentón).—Abarca este viñedo 61 hectáreas. El suelo es arenoso, la exposición en todas direcciones. La cosecha anual es de 600 toneladas y las existencias en bodega unos 3.000 hectolitros. Actualmente la cosecha de este viñedo se vende íntegra á los señores Dresel & C° de Sonoma, que la trasladan á sus bodegas para elaborar allí el vino.

J. S. Pelton (Analy).—Comprende 18 hectáreas, de suelo arenoso y accidentado, con exposición en todas direcciones. Las lluvias ocasionan pérdidas notables en las cosechas. Esta es de unas 80 toneladas.

TERCERA ZONA.—Comprende los términos de Santa Rosa y Russian River. Hay en esta zona 384 viñedos distintos y que cubren una extensión de 4.200 hectáreas.

Se pueden citar como bodegas y viñedos más importantes y tipos, los siguientes:

Henry Bolle (Santa Rosa).—Este viñedo, que comprende unas 37 hectáreas, está situado al pie de *Hood Mountain*, en el valle de Los Guilicos; el suelo es de tierra rojiza, rica en grava, con exposición al Mediodía. Está en producción solamente la mitad, dando una cosecha de unas 100 toneladas de uva.

La filoxera ha destruído gran parte de las antiguas cepas europeas, y el propietario va reemplazándolas por cepas americanas resistentes. La bodega, que es un espacioso edificio de piedra, está perfectamente montada, lo mismo que la destilería adjunta. Las existencias actuales suman unos 1.900 hectolitros de vinos de muy diversos tipos, bastante cuidados, pero faltos de carácter de los modelos que tratan de imitar. El Brandy obtenido es puro, pero algo áspero y con poco aroma.

E.W. Davis (Jalupa).—Se halla este viñedo situado en el valle Bennet, al pie de unas colinas. El suelo es de formación aluvial, constantemente bañado por el sol y protegido por los vientos del Norte. Abarca una extensión de 33 hectáreas, produciendo 300 toneladas de uva al año. Las existencias de vino en bodega son actualmente de unos 1.500 hectolitros, siendo la capacidad de la pipería disponible de 5.700 hectolitros. La filoxera ha comenzado á aparecer en este viñedo y los propietarios van reemplazando por árboles frutales las cepas atacadas.

Guy E. Grosse (Santa Rosa).—Este viñedo abarca una extensión de unas 45 hectáreas en las faldas y cúspides de unas colinas, exposición Norte, Este y Sud. La formación es volcánica y el suelo rico y bastante profundo. La cosecha anual es de 205 toneladas de uva, fabricándose solamente de 200 á 300 hectolitros de vino, y vendiendo el resto de las uvas. La bodega perteneciente á este viñedo (Ricon Heights Celler) está muy bien montada, aunque de amplitud bastante reducida. Hay en existencias unos 400 hectolitros de todas las vendimias desde 1887, de varios tipos, todos bastante bien cuidados, por lo que este vino tiene bastante crédito en el país. Pertenecientes al mismo cosechero hay en las bodegas de Mrs. J. de Turk otros 800 ó 1.000 hectolitros.

Mrs. E. A. Hood (Los Guillicos del Sur).—Se halla este viñedo situado en la parte Sur de la base de Hood Mountain, en el valle de los Guillicos. El suelo es excelente, suelto, rico en grava, con exposición Sur y Oeste. La extensión del viñedo es sobre 93 hectáreas, de las cuales están en producción próximamente la mitad, á causa de los estragos de la filoxera. En este viñedo se ha ensayado contra la plaga la desinfección por el sulfuro de carbono, habiendo resultado muy cara y la sumersión que ha parecido poco práctica, decidiéndose al fin por la repoblación con cepas americanas resistentes. Las bodegas adjuntas son excelentes, con existencia de unos 8.000 hectolitros de varios tipos, especialmente un Zinfandel de buen color y cuerpo.

Lay, Clack & C° (Fountain Grove Santa Rosa).—Este viñe-

do mide una extensión de 162 hectáreas, diez de las cuales están dedicadas á uva de mesa y el resto á la fabricación de vino; se extiende por las laderas de varias colinas con exposición en todas direcciones. El suelo es arenoso en las partes bajas y arcilloso en las altas. La cosecha anual es de 1.500 toneladas de uva y las existencias de vino en bodegas unos 9.500 hectolitros, siendo la capacidad total de la pipería de 12.000 hectolitros.

Walter Phillips (Santa Rosa).—Este viñedo se halla situado en Bennet Valley; mide unas 57 hectáreas, con suelo gredoso y exposición en todas direcciones. La cosecha anual es de unas 300 toneladas y las existencias de vino en bodega pasan de 300 hectolitros. Este viñedo es uno de los mejores cultivados en toda la comarca, y los vinos elaborados, tintos y blancos, de todos los tipos, indican el mayor cuidado en su fabricación, especialmente las imitaciones del Rhin y del Mosela, que son unos vinos ligeros, agradables, bastante finos y de bouquet bastante bien desarrollado.

G. N. Whitaker (Santa Rosa).—Se hallan situadas estas viñas en la vertiente meridional de Taylor Mountain, ocupando una extensión de poco más de 20 hectáreas. El suelo es ligero, arenoso; la cosecha anual es de 150 toneladas de uva; las existencias en bodega pasan de 1.130 hectolitros.

Los vinos son ricos de cuerpo, con excelente color los tintos, pero deficientes en estilo y suavidad.

CUARTA ZONA.—Comprende los términos de Cloverdale, Knights, Valley, Mendocino y Wáshington, y cuenta 282 viñedos, que cubren una extensión de 2.932 hectáreas.

Los viñedos y bodegas más dignas de notarse en esta zona son las siguientes:

W. H. Black (Cloverdale).—Mide este viñedo algo más de 12 hectáreas, la mitad de ellas en producción. El suelo es rico, á las orillas del Russian River, con exposición Sur y Oeste. La cosecha anual es de 100 toneladas.

L. G. Ellis (Geyserville).—Este viñedo no mide más de 5 hectáreas, siendo notable porque en él fué donde apareció la filoxera por vez primera en el distrito de Sonoma. El suelo es

bueno, profundo; la exposición al Mediodía. La cosecha actual es de unas 50 toneladas. Se está repoblando paulatinamente con cepas americanas resistentes.

George Hood (Santa Rosa).—Estas viñas están situadas en Knights Valley, cerca de Kelloy; se extiende por varias colinas con exposición en todas direcciones, cubriendo unas 38 hectáreas. La cosecha última fué de 200 toneladas de uva, con las que se elaboran 1.140 hectolitros de vino. Las existencias actuales en bodega son de 1.325 hectolitros.

C. A. Reiners (Healdsburg).—Cubren estas viñas una extensión de algo más de 28 hectáreas, de suelo rico y de consistencia media. La última cosecha fué de 100 toneladas, con las que se fabricaron 1.136 hectolitros de vino y 75 de Brandy.

Colonia agrícola Italo-Suiza (Italian Swiss Agricultural Colony-Asti).—Los viñedos de esta colonia cubren una extensión de más de 260 hectáreas, de tierra excelente, en las inmediaciones del Russian River, y comprendiendo varias colinas bajas, que dan al terreno una situación abierta y con exposición en todas direcciones.

Estos viñedos y las bodegas adjuntas, por su extensión, por el esmero con que están cultivados los primeros y montadas las segundas, son las más importantes del distrito y los que pueden servir de tipo para apreciar el estado y perfección de la viticultura y vinicultura en esta región de California.

En vinos tintos elaboran tipos italianos, Barberá, Bardo y Chianti, muy limpios, ricos en cuerpo y en color y de bastante estilo. Por inteligentes mezclas del Cabernet con el Zinfandel obtienen un vino de pasto que puede presentarse como de los mejores de California.

En vinos blancos presentan excelentes Sauternes, aunque azufrados con algún exceso, Chablis y últimamente Riesling al estilo del país. En éstos no han podido evitar el gusto *sui generis*, que tiene algo de ácido, algo de astringente y algo de la acritud de la manteca rancia, y debido indudablemente á las proporciones relativamente grandes en que los ácidos málico, láctico y butírico se encuentran en los vinos californianos.

QUINTA ZONA.—Comprende esta zona los términos de Bodega, Ocean, Redwood y Salt Point, con 33 viñedos en la región del Este y que cubren una extensión de unas 3.000 hectáreas.

Los viñedos y las bodegas más importantes son:

J. Korbel Hermanos (Guerneville).—Este viñedo abraza una extensión de 90 hectáreas, todas en producción. Parte del terreno ocupa el valle, parte las laderas y cima de unas colinas con exposición al Mediodía. La cosecha es de 500 toneladas de uva.

Las bodegas y destilerías están instaladas en magníficos edificios de ladrillo construídos exprofeso, en donde está todo montado con la mayor perfección. La pipería en su casi totalidad es de roble y con capacidad para 19.000 hectolitros; las existencias pasan de 15.000. Elaboran en estas bodegas excelentes vinos blancos secos, estilo del Rhin, de los tipos Traminer, Zernosek y Melnik, que venden en botellas á precios que varían de $ 4,50 á 6 caja de docena de botellas; tintos secos del tipo Borgoña, de excelente color, pero duros y con escaso bouquet (á $ 4 docena de botellas), y, en fin, vinos dulces imitación Oporto y Takay, este último más caracterizado que el primero.

El Brandy, que sólo venden en barricas, es muy joven y, por tanto, desprovisto de aroma y suavidad, escaso en color y estilo.

Joseph Prosek (Guerneville).—Cubre este viñedo una extensión de 34 hectáreas, la mitad de ellas próximamente en producción.

El suelo es ligero, la exposición Sur y Este. La cosecha no pasa de 24 toneladas y las existencias en bodega de 200 hectolitros.

El vino es muy fino, elaborado con mucho esmero y con la pretensión de crear una marca de crédito en el mercado. Se expende por esto á alto precio, no pudiendo competir, sin embargo, á pesar de sus excelentes cualidades, con los tipos finos franceses que tratan de imitar.

DISTRITO DE NAPA

El distrito vinícola de Napa es uno de los más importantes de California. Se extiende á los dos lados de la bahía de Suisun y comprende también gran parte de las tierras que circundan la bahía de San Pablo. Corresponde la principal extensión de sus suelos á la formación cretácea, y está constituído por una serie de pintorescos valles, salpicados de suaves colinas, que por la constitución de su suelo, exposición y deliciosa temperatura son indudablemente muy á propósito para el cultivo de la vid. Esta, con efecto, ha adquirido gran extensión, especialmente en los valles de Napa, Santa Elena y Pope, que son los más importantes del distrito.

Desgraciadamente la filoxera apareció en esta región hace ya unos doce años, y desde entonces sus estragos han ido en aumento.

Comenzó en el extremo inferior de Napa Valley, procediendo tal vez del distrito de Sonoma, extendiéndose primero lentamente y después con gran rapidez á lo largo del valle y hacia la zona de Yountville. Actualmente, de los 507 viñedos que se numeran en el condado de Napa, 244, ó sea la mitad próximamente, se hallan infestados, y es seguro que en poco tiempo lo estará la región entera. En los viñedos no replantados de cepas resistentes es segura la muerte de todas las viñas en breve plazo.

Las principales variedades de cepas plantadas en esta región son: el *Zinfandel*, de que hay unas 2.500 hectáreas; *Riesling* (1.200 hectáreas), *Chaselas, Palomino y Burger* (1.100 hectáreas), *Misión y Malvasía* (8.000 hectáreas), *Pinots, Chauché noir, Alicante y Mataró* (500 hectáreas); Cabernet, Merlot, Verdot y Malbec (240 hectáreas); Sauternes (150 hectáreas). La producción de uva de mesa es muy limitada, pues no pasa de 50 hectáreas la extensión de los viñedos á ellas dedicados. La variedad más importante en este concepto es la Malvasía, habiendo también algunas *Moscateles y Tokay*.

En los viñedos que se están repoblando con cepas resistentes, las más empleadas son las *Riparias y Lenoir;* hay también algunas plantaciones de *Rupestis, Californica y Estivalis.* En todas estas cepas injertan *Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Petite Sirrah, Mondeuse, Miller's Burgundy, Saint Macaire, Beclan, Carignan, Mataró, Tannat*, etc.; para los vinos tintos; y *Riesling, Sauvignon Blanc, Sauvignon Vert, Semillón, Folle Blanche, Traminer y Sylvaner*, para los blancos.

En la detenida inspección hecha á este distrito en compañía del Sr. Carpi, uno de los más inteligentes elaboradores de vino y comerciantes en este artículo, en California, hemos podido apreciar que esta región es, sin duda, la más adelantada en vinicultura en todo el Estado. Aparte de la disposición de las bodegas, que son por lo general magníficos palacios de piedra y ladrillo, y del esmero é inteligencia con que se ha estudiado y se lleva el cultivo de los viñedos, los vinicultores de esta región practican, para la confección de sus vinos, bien estudiadas mezclas de distintas uvas ó *coupage* de diferentes mostos, práctica no generalmente seguida en California, donde por lo común se elabora cada clase de vino empleando uva de una sola especie, hasta el punto de que suelan designar cada vino por el nombre de la cepa utilizada para su fabricación.

En Napa mezclan el Zinfandel con el Mataró ó con la Malvasía. En el valle de Santa Helena prefieren emplear para este *coupage* la cepa *Carignan*, porque el vino así resultante les agrada más al paladar. De todos modos, el Zinfandel pierde por estas mezclas su natural aspereza y mejora notablemente, habiendo tenido ocasión nosotros mismos de probar algunos vinos así elaborados que recordaban los nuestros de la Mancha.

Otro vinicultor de este distrito, Mr. Schaamsberg, prepara vinos del Rhin con la cepa *Burger*, mezclada con un poco de *Muscateller* alemán, y obtiene unos vinos muy agradables, ligeros, aromáticos y de bastante suavidad. El mismo vinicultor obtiene un buen tipo Borgoña, mezclando el *Chauché noir* con el *Meunier*.

De la misma manera, por inteligentes mezclas de uvas del

Sr. D. Tiburcio Parrot, de Santa Helena, prepara tipos del Medoc, de color, cuerpo, bouquet y suavidad tan excelentes, que pueden competir con vinos finos franceses del mismo tipo, bien que los precios de estos vinos californianos resultan muy elevados y su producción es muy limitada.

En esta región vinícola empieza á separarse la industria del vino de la del cultivo de la vid, habiendo casas importantes que tienen magníficas bodegas, sin tener viñedos ó teniéndolos relativamente muy reducidos, y compran las uvas y los mostos que les convienen para elaborar sus tipos. Una de estas casas es la del ya mencionado Sr. Carpy, que tiene pipería por capacidad de 48.000 hectolitros. Otra casa de este género es la de G. Migliavacca, cuya pipería se calcula en 17.000 hectolitros de capacidad; y, en fin, la *Napa Valley Wine C°*, que se describe detalladamente más adelante. Comprende el distrito vinícola de Napa, los condados de Contra-Costa, Solamo y Napa.

En el *condado de Contra-Costa* hay unos 4.000 acres (1.620 hectáreas) plantadas de viñedos. Gran parte se destina á la producción de uvas de mesa, de las que se vendieron el año 1890 hasta 700 toneladas. Los dos años siguientes la cosecha ha sido mayor y la producción media del vino es actualmente de unos 400.000 galones (15.000 hectolitros). El brandy producido, que en 1891 fué 11.179 galones (423 hectolitros) ha descendido, en 1892 á 4.054 galones (154 hectolitros).

En el *condado de Solano* la extensión de los viñedos en producción es de unos 3.000 acres (1.215 hectáreas). La tercera parte de este viñedo se destina á la producción de uvas de mesa, cuya cosecha anual es de unas 700 toneladas; una sexta parte á la producción de pasas y el resto á la de vino y brandy. La cosecha anual de vino en este condado es de unos 500.000 galones (19.000 hectolitros). Existen cinco destilerías de brandy, que han producido el año último 28.744 galones (1.114 hectolitros).

En la porción Norte de este condado, ó sea en los alrededores de Dixon, los viñedos alcanzan unas extensión de unos 500 acres (ó 203 hectáreas), destinados en su mayor parte á la pro-

ducción de pasa; unas 200 toneladas de uva se venden anualmente á las bodegas de Condalia, Napa y San Francisco, para hacer vino. En dicha sección del condado no se elabora éste.

En la zona de Vacaville, que comprende Pleasant Valley la mayor parte de la producción consiste en uva de mesa. La filoxera ha hecho grandes estragos, destruyendo parcial ó totalmente muchos viñedos.

En la zona de Cordelia, que comprende además de este término, los de Suisun, Fairfield, Benicia y Green Valley, las viñas están destinadas á la producción de vino. El clima no es favorable para la elaboración de la pasa. Algunas cepas de los alrededores de Fairfield producen vinos dulces licorosos, pero la generalidad de los vinos de esta zona son secos y ligeros. También aquí la filoxera ha hecho bastantes destrozos.

El *condado de Napa* es el más importante del distrito, desde el punto de vista de la producción vinícola, como puede observarse por los siguientes datos:

Número de viñedos.....	507
Extensión total de los mismos.....	6.744 hectáreas.
En producción.....	5.767 —
Viñedos infestados por la filoxera.....	244
Extensión de la zona infestada.....	910 hectáreas.
Zona plantada de cepas resistentes.....	813 —
Cosecha en 1892.....	27.083 toneladas.
Capacidad de la pipería disponible en todo el condado..	491.634 hectolitros.
Destilerías para brandy.....	35
Brandy producido en 1892...	10.587 hectolitros.

Las zonas en que se considera dividida la región vinícola que forman el condado de Napa, son las siguientes:

PRIMERA ZONA.—Comprende el término de Napa ó valle del mismo nombre. Hay en esta zona 91 viñedos, 53 de los cuales se hallan atacados por la filoxera, y que cubren en total una extensión de 1.473 hectáreas.

Los principales viñedos y bodegas de esta zona son los siguientes:

Banco de Napa (Napa).—Las viñas de esta sociedad cubren unas 43 hectáreas; parte de ellas se hallan atacadas por la filoxera.

La cepa *Chauselas Fountainebleau* es la que ha resistido más á los ataques del insecto. Parte del viñedo está repoblado de cepas americanas que llevan muy bien el injerto de Sauvignon Vert y de Semillón. La cosecha anual es de 220 toneladas de uva.

M. M. Estee (Napa).—Este viñedo mide una extensión de 203 hectáreas en tierra ondulada y con exposición Este y Sudeste.

Parte del viñedo se halla filoxerado y parte repoblado de cepas resistentes.

G. E. Goodman (Napa).—Este viñedo mide 77 hectáreas de suelo arenisco muy fértil. Parte de él se halla infestado por la filoxera y gran parte replantado de cepas americanas. En este viñedo, las cepas Semillón, Verdot, Burget, Sauvignon Vert y Cabernet Sauvignon, se dan muy bien sobre *Riparias*. La cepa *Californiana*, ensayada como resistente, no ha dado buen resultado.

La cosecha es de 300 toneladas. La pipería disponible en bodega tiene una capacidad de 7.600 hectolitros.

John A. Stanly (Napa).—Mide este viñedo 51 hectáreas, que se extienden por un terreno ondulado con exposición en todas direcciones y suelo de composición muy variable. Todo el viñedo está replantado de cepas americanas, habiendo sido Mr. Stanly el primer introductor de la cepa resistente en la comarca, encontrando que la única cepa que merece en absoluto tal nombre es la *Riparia*.

SEGUNDA ZONA.—Comprende el término Younville, con 81

viñedos, que cubren una extensión de 832 hectáreas. Se hallan filoxerados 64 viñedos.

Las viñas y las bodegas más dignas de mención en esta zona son las siguientes;

Capitán G. Niebaum (Butherford).—Este viñedo, que comprende 142 hectáreas, es conocido con el nombre de *Inglenook Vineyard* y constituye, con la bodega y destilería adjuntas, una de las instalaciones más perfectas del distrito de Napa. El viñedo Inglenook contenía en un principio solamente cepas Zinfandel y Misión, pero éstas han sido sustituidas por cepas francesas y alemanas cuidadosamente escogidas. Para los vinos tintos hay plantadas ó injertadas en *Riparias*, entre otras, Cabernet Sauvignon, Carignan, Garnacha, Pinot negro, Malbec, Marlot, Tannat, Tenturier y Verdot; para vinos blancos Burger, Golden, Chasselas, Riesling, Sauvignon blanc, Sauvignon vert, Semillón, Moscatel Bordeles, Pinot blanc y Chalosse, y para fabricar brandy Folle blanche y Chalosse.

Las cepas, en lugar de estar plantadas á distancia de 7 á 8 pies, como es regla muy general en California, se hallan colocadas á 3 ½ pies unas de otras, es decir, imitando la práctica francesa.

La vendimia no se practica *á la redonda*, sino en veces, escogiendo los racimos conforme van madurando, en lo que ponen especial cuidado. La madurez de la uva se determina por el gusto, no por ensayos sacarimétricos del mosto, pues el Capitán Niebaum no da cuartel en su instalación á nada que transcieada á física ó á química, á las que tiene, dice, un horror invencible, en lo que se refiere al arte de hacer vino.

Los racimos, al tiempo de la vendimia, se clasifican, poniendo separados los de excelente calidad y los que resultan inferiores ó presentan alguna mácula. Unos y otros se recogen en cajas de madera recientemente cepilladas ó bien raspadas, que, puestas en vagonetas, marchan á la parte superior de la bodega por un ascensor en plano inclinado que arranca del suelo al exterior del edificio y termina en el desván ó último piso, junto á la tolva de la pisadera y mecánica.

Este procedimiento para el acarreo y pisa de la uva, así como la disposición del ascensor y de las pisadoras es general en California.

Lo que es particular de la bodega de Inglenook es un ventilador ó aventadora colocado junto á la tolva de la pisadora, de manera que las uvas, antes de caer en dicha tolva, se hallan sometidas á una corriente de aire que las limpia de todas las hojas muertas que puedan acompañar á los racimos y que, pasando en el mosto, habrían de comunicar á éste seguramente propiedades ácidas y astrigentes que perturbarían la vinificación.

La bodega es un magnífico edificio de piedra, en cuyo interior todo está dispuesto con una limpieza y, puede decirse, un lujo extraordinario. Los pisos, las paredes, los apoyos de todas clases, todo está revestido de cemento Portland y limpio hasta la exageración. Las palas, las horcas, los trinchantes, las cadenas, las armadoras de las mangas y tubería, las llaves y conexiones, todo, en fin, lo que haya de ser de metal está niquelado y brillante como los arneses de los carruajes de lujo.

El zumo de la uva, después de estrujado, se recibe en conos de fermentación, colocados en el piso inmediatamente inferior al de las pisadoras, distribuyéndose en ellos por canales y tuberías convenientemente dispuestas, y los orujos se trasladan inmediatamente fuera del local para que no atraigan las moscas ni den al aire de la bodega gérmenes que alteren la crianza y vida del vino. Dichos conos de fermentación son 72, de cedro rojo y de mil galones (38 hectolitros) de cabida para los vinos tintos, y 30 de roble de 500 galones (19 hectolitros) para los vinos blancos. Durante la fermentación tumultuosa estos conos se hallan tapados y provistos de cerradura hidráulica, con privigelio de invención, para dar salida al gas ácido carbónico, impidiendo al mismo tiempo la entrada del aire. El local donde se hallan colocados estos conos de fermentación se mantiene (mientras dura ésta) á una temperatura rigurosamente constante, por un sistema de ventiladores y de tube-

ría de agua caliente, haciendo funcionar unos ú otra según las circunstancias.

De los conos de fermentación pasa el vino á toneles de roble, donde se efectúa la subsiguiente crianza del vino; estos toneles forman varias series dispuestas en seis grandes salones; los toneles de esta serie van siendo de color más obscuro, según pasa á ellos vinos cada vez de más edad, de suerte que por el color de los toneles se puede apreciar la edad del vino. Estos toneles están dispuestos de modo que no tocan al suelo, sino sostenidos en apoyos que dejan entre cada tonel y el suelo lugar suficiente para que un hombre pueda pasar echado y limpiar los toneles perfectamente.

Obtiénense de este modo en *Inglenook Vineyard*, vinos tintos del tipo Medoc y del tipo Borgoña, blancos del tipo francés Sauterne y alemanes de los tipos rhenanos Gutedel, Hock, Riesling y Burger.

Es de advertir que para obtener cada uno de estos tipos nunca emplean en esta bodega el producto de una sola cepa, sino que practican diferentes *coupages*, resultado de numerosos ensayos y larga experiencia.

Todo es, pues, perfecto y esmerado en esta instalación, y los vinos reflejan efectivamente dichas condiciones, pero, sin embargo, son aún bastante deficientes.

Al hacer el examen de estos vinos en la misma bodega, tuvimos la ocasión de observar que casi todos, especialmente los tipos del Rhin, tienen un aroma particular, que si hubiera de compararse con algo vulgar y bien conocido, se diría con caldo de ensalada.

Tienen estos vinos, efectivamente, un ligero olor que recuerda el de las mezclas del aceite y vinagre, y así se lo hicimos notar al inteligente vinicultor Sr. Carpy, que confesó la exactitud de nuestra observación.

El gusto corrige en seguida esta sensación del olfato, pues los vinos resultan frescos, agradables, sin ningún sabor á ácido cético.

Pero pasada la primera sensación dejan en la lengua y en el

paladar la impresión peculiarísima de bringnecia y ligera reminiscencia de manteca rancia, tan general en los vinos californianos.

Nada, sin embargo, en esmero, limpieza y perfección en la manipulación falta en la elaboración de estos vinos; pero es que todo esto, cuando se practica empíricamente, puede unas veces producir resultados sorprendentes por su excelencia, pero otras puede ocasionarlos muy diferentes de los que el manipulador se promete.

H. W. Crabb (Oakville).—Este viñedo ocupa una extensión de 50 hectáreas. Al presente se encuentra invadido por la filoxera y una gran parte de él repoblado con cepas americanas. Este viñedo era hasta hace cuatro ó cinco años uno de los más florecientes de California, y su propietario había llegado á reunir hasta 400 variedades de cepas europeas y asiáticas, elaborando vinos de todos los tipos, no solamente de los similares al Rhin, como el Gutedel y el Reisling, y tipos franceses como el Sauterne, Medoc y Borgoña, sino también Tokay, Oporto, Jerez, Málaga, Madera, etc., etc., llegando á ser la cosecha media anual de 8.000 á 12.000 hectolitros y la capacidad de la pipería en la bodega de 32.000 hectolitros. Actualmente la cosecha se halla limitada á unas 100 toneladas de uva al año y se ha reducido notablemente el número de tipos de vinos elaborados. El propietario de estos viñedos es uno de los hombres más inteligentes del distrito en vinicultura y practica con muy buen éxito *coupages* mediante los que obtiene tipos muy aceptables en tintos comunes y en los tipos similares al Rhin.

A. Borel & C.ª (Jountville).—Esta viña *(Groesinger Vineyard)* tiene una extensión de 50 hectáreas de suelo profundo, y muy rico, aunque algo compacto, frío y húmedo, con exposición Norte, Este y Nordeste. Se halla infestada por la filoxera y repoblada de cepas americanas.

La cosecha actual es de 152 toneladas y la capacidad de la pipería pasa de 12.000 hectolitros.

C. L. Larue (Jountville).—Ocupa este viñedo una extensión

de 45 hectáreas; el suelo es arenisco, con exposición al Este. Se halla invadido por la filoxera, habiéndose procedido con gran cuidado á la replantación con cepas resistentes. La que más satisfactorios resultados ha producido es la Riparia, en la que se han injertado y marchan muy bien Semillón, Bouschet, Mondense y algunas variedades borgoñonas.

La cosecha actual es de 220 toneladas.

Tercera zona.—Comprende el término de Santa Helena, con 219 viñedos, de los cuales 119 se hallan infestados por la filoxera. Ocupan las viñas en esta región una extensión de más de 3.000 hectáreas. Los viñedos y bodegas más importantes son:

Beringer Hermanos (Santa Helena).—Ocupa este viñedo 55 hectáreas de extensión, parte en el valle con suelo aluvial y profundo y parte en una colina con suelo arcilloso muy compacto. La cosecha es de 400 toneladas y la capacidad de la pipería suficiente para 12.000 hectolitros.

Una tercera parte de este viñedo se halla plantada de Riparias.

W. B. Bowen (Santa Helena).—Las viñas de este predio ocupan una extensión de 171 hectáreas, con un suelo rico en grava y de exposición al Sur y al Oeste. Una séptima parte de este viñedo se halla infestada por la filoxera, habiéndose notado que la cepa Burger es la que mejor ha resistido los ataques del insecto y la que menos la cepa Zinfandel, á pesar de ser ésta tan rústica y vigorosa.

La cosecha actual es de 530 toneladas y la capacidad de la pipería disponible de 57.000 hectolitros.

M. Chevalier (Santa Helena).—Este viñedo ocupa una extensión de unas 18 hectáreas en las laderas de unas colinas con exposición Norte. La cosecha es de 120 toneladas de uva. Adjunta á este viñedo hay una bodega montada en un magnífico edificio de piedra, construído exprofeso y en cuyo material interior ha empleado el propietario más de 20.000 duros, á pesar de ser de escala relativamente reducida. La capacidad de la pipería es suficiente para 2.000 hectolitros.

Edge Hill Vineyard C° (Santa Helena).—Ocupa este viñedo

una extensión de unas 60 hectáreas, una cuarta parte de ellas infestadas por la filoxera. Se ha reconstruído con cepas americanas, plantando Riparias en el valle y Lenoirs en las colinas.

La cosecha actual es de 210 toneladas y la capacidad de la pipería en la bodega suficiente para unos 10.000 hectolitros.

T. Perrot (Santa Helena).—Ocupa este viñedo unas 50 hectáreas distribuidas en las laderas de unas colinas bajas que limitan un pintoresco valle donde se da perfectamente el olivo.

La exposición del viñedo es Norte y Este. La filoxera ha hecho aquí también su aparición, si bien sus ataques se hallan hasta ahora limitados á una zona muy reducida.

La cosecha es de 200 toneladas y la capacidad de la pipería suficiente para unos 4.000 hectolitros. Mr. Parrot, en lugar de elaborar, como la mayor parte de los cosecheros de California, vinos de todos los tipos conocidos, se dedica á perfeccionar dos ó tres tipos bien elegidos entre los más adecuados á las condiciones de la localidad. Prepara especialmente un tinto de estilo Medoc, que por su delicadeza, bouquet y estilo puede competir en los mercados europeos con sus similares franceses.

Este resultado, sin embargo, es producto de tan costosos cuidados que el vino resulta á un precio bastante elevado, siendo, además, por lo reducido de la cosecha, un artículo que puede calificarse de no comercial. Obtiene también este productor uno de los brandíes más finos que hemos probado en California, pero al igual de su Medoc, en muy reducidas cantidades.

Jacob Schram (Santa Helena). — Cubren estas viñas una extensión de 50 hectáreas en límite Norte del valle de Santa Helena. Las viñas se hallan distribuídas en las vertientes de unas colinas bastante elevadas y con exposición al Norte y Este. El suelo es arcillocalizo, y, en conjunto, la localidad ofrece condiciones topográficas y meteorológicas semejantes á las de algunas zonas de la región del Rhin. Mr. Schram ha logrado por este motivo aclimatar perfectamente algunas cepas alemanas, de las que obtiene con buenos cuidados y entendidos

coupages tipos de vino ligeros, aromáticos y muy agradables, perfectamente similares á los del Rhin y del Mosela, especialmente un Johannisberg de pureza, de estilo muy bien caracterizado. Obtiene también Sauterne, Medoc, Borgoñas y Zinfandel, muy limpios y bien cuidados. Las bodegas de este propietario se hallan excavadas en las colinas, constituyendo galerías perfectamente secas y de temperatura uniforme durante todo el año, donde los vinos permanecen en cascos de roble durante tres años, por lo menos, antes de ser embotellados.

La cosecha es de 360 toneladas de uva y la capacidad de la pipería suficiente para 4.000 hectolitros.

John H. Wheeler (Santa Helena).—Los viñedos de este propietario miden 41 hectáreas en tierra arcillocaliza; la mitad próximamente del viñedo se halla infestado por la filoxera, habiendo comenzado la replantación con cepas resistentes. La cosecha es de 208 toneladas. y la capacidad de la pipería suficiente para 12.500 hectolitros.

CUARTA ZONA.—Comprende los valles de Chiles y Conn y encierra 28 viñedos, que cubren una extensión de 330 hectáreas. Siete de estos viñedos se hallan atacados por la filoxera.

Geo. Hussmann (Chiles Valley).—Este viñedo mide poco más de 14 hectáreas; el suelo es arcillocalizo, rico y muy profundo; la exposición Sur y Oeste. Parte del viñedo se halla plantado de cepas resistentes. La cosecha anual es de 65 toneladas y la pipería capaz para unos 3.000 hectolitros.

Compañía Franco-Suiza (Franco Swis C° Conn Valley).—Abarca este viñedo una extensión de 57 hectáreas, con suelo rico, arcilloso, y exposición al Sur y al Oeste. Una pequeña parte se halla infestado por la filoxera. La cosecha anual es de 160 toneladas y la capacidad de la pipería suficiente para 5.700 hectolitros.

Tubbs & Hall (Conn Valley).—Mide este predio unas 36 hectáreas, todas en producción, es suelo fértil, con exposición al Oeste y Mediodía. La filoxera no se ha presentado aún en esta parte del Valle de Conn, pero á pesar de ello, el propietario de este viñedo ha comenzado la replantación con cepas resistentes.

La cosecha es de 214 toneladas y la pipería capaz para unos 3.000 hectolitros.

QUINTA ZONA.—Comprende esta zona el término de Calistoga con 88 viñedos, que cubren una extensión de 828 hectáreas. Uno de ellos se halla infestado por la filoxera. Los viñedos y bodegas más importantes en esta zona son los siguientes:

C. M. Burges (Calistoga).—Ocupa este viñedo una extensión de unas 14 hectáreas en región donde las heladas de primavera suelen ocasionar bastantes perjuicios en la cosecha. El suelo es arenisco. La filoxera se ha presentado en estos viñedos; la cosecha anual es de 40 toneladas de uva.

A. Grimán & C° (Calistoga).—Mide este viñedo poco más de 24 hectáreas, todas en producción, con un suelo arcilloso calizo. No hay filoxera. La cosecha anual es de 180 toneladas. La pipería de la bodega, capaz para unos 4.000 galones.

S. Kellet (Calistoga).—Mide este viñedo 24 hectáreas, en tierra arcillocaliza blanda, con exposición Este y Sur, y en zona también castigada por las heladas de primavera. No hay filoxera. La cosecha última fué de 8 toneladas por haberse helado las viñas hasta el punto de aparecer negras en su mayor parte.

P. R. Schmitd (Calistoga).—Este viñedo ocupa una extensión de 26 hectáreas, con suelo profundo y accidentado, con exposición al Norte y Oeste. La cosecha es de 200 toneladas y la pipería capaz para 1.800 hectolitros. Aun cuando la filoxera no se ha presentado en este viñedo, está en su mayor parte ya plantado de cepas resistentes Riparia y Lenoir, llevando un injerto Sauvignon vert, Gutedel, Alicante, Bouschet y Semillón.

A. L. Tubbs (Calistoga).—Ocupan estas viñas una extensión de 89 hectáreas, plantadas en gran parte Riparias, con injerto de Cabernet, Franc, Merlot y Malbec. Los injertos de Chauselas y Sauvignon blanc no han prosperado tan bien como los otros. La cosecha es de 225 toneladas y la capacidad de la pipería suficiente para unos 13.500 hectolitros.

Mr. A. L. Tubbs, uniéndose con otros cosecheros del distrito

de Napa, ha constituído una compañía (Napa Valley Wine C°) con objeto de elaborar y exportar vino y brandy en grande escala. Esta compañía tiene viñedos, bodegas y destilerías en Napa, Valley, Jountville, Santta Helena y Calistoga, y grandes bodegas en San Francisco. Ha construído muelles propios para cargar directamente sus productos en vapores y buques de vela, montando bodegas y destilerías en magníficos edificios hechos exprofeso. Mr. Tubbs ha importado de Europa cepas escogidas con las que ha hecho multitud de estudios y experimentos para llegar á determinar cuáles son las más aptas al suelo y al clima de la localidad y trabajos semejantes; ha realizado la compañía para obtener, por medio de *coupages*, vinos escogidos y de tipos constantes.

Elabora esta compañía tintos de mesa comunes, que venden en botellas á $ 2,75 y 3 la docena; Zinfandel, á $ 3,50, también la docena; Borgoña, á $ 4, y Cabernet, á $ 4,50. Expenden asimismo vinos blancos secos ligeros de los tipos Hock, Gutedel, Reisling y Sauvignon, de $ 3 á 5 por docena de botellas, y Moscatel é imitaciones de Oporto y Jerez desde $ 4,50 á $ 12, la misma cantidad. El brandy de la destilería de Croon lo expenden de $ 10 á $ 18 caja de docena de botellas, según la edad.

El brandy, aunque puro, no merece especial mención, pues le falta mucho en suavidad y estilo para acercarse á los buenos tipos de esta clase de bebidas. Los vinos revelan el mayor cuidado en su elaboración; pero en todos ellos puede notarse *el sabor peculiar* que, después de haberlos gustado, dejan en la boca la mayor parte de los vinos de California.

DISTRITO DE SAN FRANCISCO

Comprende este distrito vitícola los condados de Alameda, San Mateo, Santa Clara, Santa Cruz, San Benito y Monterrey.

El clima varía bastante en esta región de los condados de la costa (San Mateo, Santa Cruz y Monterrey) á los del interior (Alameda, Santa Clara y San Benito). Se hallan los primeros

sometidos á los vientos y nieblas del mar, de que se hallan protegidos los segundos. La lluvia va disminuyendo en la región de la costa, desde San Francisco, en que es de 24 pulgadas anuales, término medio, hasta el extremo Sur de Monterrey, que no pasa de 21 pulgadas. En los condados del interior las variaciones de la humedad durante el año son muy notables, habiendo un mínimum en ciertas épocas del año más marcado cuanto más hacia el Sur se considera. La temperatura en general es muy suave. La diferencia de las medias de verano á las medias del invierno oscila entre 6 y 9 grados, llegando rara vez las extremas del frío á 2 grados centígrados bajo cero.

El suelo está formado de rocas terciarias, abundando las calizas y la greda, dispuestas á veces en extratificación horizontal, pero trastornadas otras veces por varias rocas graníticas hacia el Norte del distrito y hacia el Sur por rocas serpentínicas y talcosas.

La vid ocupa bastante extensión en todo el distrito. La zona ocupada por los viñedos en los diferentes condados es de 19.360 acres (7.843 hectáreas), en la forma siguiente:

	Acres.	Hectáreas.
Alameda.	6.500	2.633
Monterrey.	500	203
San Benito.	110	45
San Mateo.	750	304
Santa Clara.	10.000	4.050
Santa Cruz.	1.500	608
TOTAL.	19.360	7.843

Como se ve por este cuadro, en los condados de San Benito y Monterrey la producción vinícola apenas ofrece importancia, pero en los de Santa Clara, Alameda y Santa Cruz ha adquiuna extensión considerable. El vino elaborado el año último en el condado de *San Benito* no pasó de 333 hectolitros y las uvas vendidas para mesa 35 toneladas. En el *condado de Monterrey*

se hicieron 606 hectolitros de vino y se vendieron 1.000 toneladas de uva de mesa.

En *San Mateo* están haciendo esfuerzos por desarrollar la producción vinícola, cultivando cepas escogidas con gran cuidado.

La mayor parte de las 304 hectáreas plantadas están en producción, habiéndose elaborado en el último año 60.000 galones (2.271 hectolitros) de vino y vendido 150 toneladas de uva de mesa.

Las 608 hectáreas de viñedo plantadas en el condado de Santa Cruz han producido en la última cosecha 284.000 galones (10.750 hectolitros) de vino y además 640 toneladas de uva de mesa. Los vinos de esta zona son ligeros, de escasa fuerza alcohólica, pero muy aromáticos. La producción por hectárea es, por término medio, menor que en los fértiles valles del interior, y el cultivo de la vid, más difícil y costoso.

El condado de Santa Clara constituye una de las grandes zonas vinícolas del distrito. Actualmente no toda la zona plantada está en producción, pero, sin embargo, la última cosecha ha dado 2.260.000 galones (85.541 hectolitros) de vino y 1.500 toneladas de uva de mesa. Toda clase de cepas hay plantadas en esta región, pero las que dominan son variedades de Borgoña y del Medoc, injertadas en vides resistentes. Los vinos más caracterizados de esta zona son, por lo tanto, los tintos de mesa del tipo Medoc y Borgoña, distinguiéndose algunos de los primeros (especialmente los que proceden de la parte montañosa del condado) por finura y los Borgoñas por su color, cuerpo y vinosidad.

En los confines del Condado de Santa Clara con el de San Mateo, se hallan los viñedos y bodegas de Palo Alto, pertenecientes al Senador Stanfford y donde se manipula de un modo casi idéntico á como se practica en la grande instalación de *Vina Vineyard* (distrito de Sacramento), también perteneciente al mismo Stanfford y de que se tratará en detalle más adelante. No lejos se encuentra la región de Moúntain View, donde se hallan los viñedos y bodegas de Mr. Scott, en los que se obtiene

renombrados tintos de los tipos del Medoc y Borgoña é imitaciones del Jerez. También se encuentran en la región de Mountain View los viñedos y bodegas de C. P. Howes, que prepara, entre otros vinos, uno blanco tipo Sauterne, que pasa por ser uno de los mejores de California.

El condado de Alameda, aunque con menos extensión de viñedo que el de Santa Clara, es, sin embargo, el más importante del distrito. Es donde la vinicultura está más desarrollada, y por esto lo hemos visitado detenidamente.

La producción vitícola en el condado de Alameda se resume en los siguientes datos:

Número de viñedos.....	214
Extensión total de los mismos..	2.869 hectáreas.
En producción.....	2.786 —
Extensión de los viñedos que producen uvas de mesa.....	119 —
Zona plantada de cepas resistentes.	279 —
Cosecha de 1892.....	12.060 toneladas.
Capacidad de la pipería disponible en todo el distrito.....	156.970 hectolitros.

Esta región comprende las zonas siguientes:

PRIMERA ZONA.—Término de Livermore. *Livermore Valley.*—Encierra 100 viñedos, que ocupan una extensión de unas 1.500 hectáreas. La última cosecha en toda esta zona ha sido de 5.512 toneladas de uva.

Los viñedos y bodegas más importantes son:

Jas. Altschel (Livermore).—Ocupa 40 hectáreas, una décima parte de las cuales dan uva de mesa. Más de la mitad están plantadas de *Riparias*, que llevan muy bien el injerto de Mataró. Suelo algo arenoso, con exposición Oeste y Sudeste. Cosecha, 178 toneladas.

C. A. Duckley (Livermore).—Este viñedo cubre una extensión de 40 hectáreas, en terreno ondulado y con exposición al Sudeste.

Cosecha, 120 toneladas. Pipería capaz para 3.800 hectolitros.

J. Crellin & Hijos (Livermore).—Cubren estas viñas 90 hectáreas en terreno algo accidentado, rico en grava en unos puntos, con arena rojiza en otros; exposición al Este, con vientos de Sudeste. Cosecha, 433 toneladas. La bodega adjunta está muy bien dispuesta y con capacidad para unos 8.500 hectolitros. Esta casa prepara tintos muy aceptables del tipo Borgoña, Sauternes y algunas imitaciones del Rhin, todos bastante conocidos en San Francisco.

E. R. Lilienthal (Livermore).—Mide este viñedo 75 hectáreas, de las cuales hay una tercera parte plantadas de *Riparias* con injertos europeos. El suelo suelto, rico en grava en unos sitios, con arena rojiza en otros, y exposición á todos los rumbos. Cosecha, 275 toneladas; capacidad de la pipería suficiente para 1.200 hectolitros.

A. Duval (Livermore).—Comprende este viñedo unas 56 hectáreas en terreno accidentado, con exposición en todas direcciones. Este propietario tiene excelentes imitaciones del Medoc, en vinos tintos y de Sauternes en vinos blancos, resultado de inteligentes *coupages*.

Gran parte de sus existencias las tiene embotelladas, que es como da salida á sus vinos, que se expenden principalmente en las poblaciones del Este de los Estados Unidos.

Julius P. Smith (Livermore).—Este viñedo, conocido con el nombre de *Olivina*, ocupa una extensión de unas 268 hectáreas, y forma parte de una vasta propiedad donde también se cultivan olivos y árboles frutales. El terrreno es bastante accidentado, con exposición en todas direcciones, y el suelo formado de una marga ferruginosa abundante en grava. El clima es templado, protegido por unas cadenas de montañas de las nieblas de la costa, con bastante humedad en el invierno y con la favorable circunstancia de tener siempre en el mes que antecede á la vendimia y en el tiempo de ésta cielo despejado y el sol esplendente que permite la perfecta maduración del fruto y practicar la vendimia en excelentes condiciones. Por esto, aun-

que se hace *en veces* no necesitan por lo común más que *dos* para efectuarla.

El propietario, tanto para elegir las cepas que ha plantado como para instruirse en el manejo de la bodega y crianza de los diferentes tipos de vinos, ha viajado largo tiempo por la región del Rhin, por la Gironde y la Borgoña, por la Rioja, Valdepeñas y Jerez. Por esta razón las cepas plantadas en *Olivina* son tipos bastante bien elegidos; las bodegas están montadas con inteligencia y en ellas se practican *coupages* con discreción, obteniéndose vinos de los más recomendables en California. Todos ellos, terminada su crianza, son embotellados en las mismas bodegas y sólo en esta forma se expenden al comercio.

Entre los tipos más dignos de mención están, entre los tintos, un vino común de mesa obtenido por el *coupage* del Zinfandel con cepas de Medoc, un tinto Malbec y un Cabernet. Entre los blancos Sauternes, de muy delicado aroma y gran finura y un Riesling muy limpio, suave, delicado y agradable bouquet. Presenta también un Borgoña de mucho cuerpo y un Oporto Trousseau que añeja muy bien. Entre los tintos el mejor es el *Cabernet*. En el tinto común no han conseguido aún quitarle toda la aspereza que el Zinfandel tiene, y el *Malbec* presenta un gusto y nariz algo repulsivos que recuerda el sabor fétido de las uvas Delewares. El Sauterne Iquen, que es el mejor, con ser muy fino y aromático, tiene el defecto de ser demasiado abocado.

Segunda zona.—Término de Pleasanton.—Comprende 21 viñedo, que cubren una extensión de 263 hectáreas y que dieron el año último una cosecha de 1.357 toneladas.

Las viñedos y bodegas más importantes en esta zona son los siguientes:

Jam. A. Rose (Pleasanton).—Ocupa este viñedo unas 89 hectáreas, todas ellas en producción; el terreno es alto, con suelo de marga arenosa y exposición en todas direcciones. La última cosecha ha sido de 770 toneladas.

J. B. Sportano (Pleasanton). — Ocupa este viñedo una ex-

tensión de 22 hectáreas en terreno accidentado, con exposición á todos los rumbos y suelo formado por marga arenosa roja. La última cosecha ha sido de 45 toneladas de uva, siendo la capacidad de la pipería suficiente para 400 hectolitros.

John H. Wheler (Pleasanton). — Este viñedo tiene una extensión de 43 hectáreas, todas en producción; las tierras son bajas, con suelo de marga arenosa y exposición al Oeste. La cosecha última ha sido de 50 toneladas.

R. Wyley (Pleasanton). — Se extienden estas viñas por un espacio de 14 hectáreas, la mitad de las cuales producen uvas de mesa, y la otra mitad de las destinadas á la elaboración del vino.

El suelo, como en casi toda la zona, está formado de marga arenosa rojiza. La exposición es al Oeste y Nordeste. La última cosecha no pasó de 12 toneladas.

TERCERA ZONA.—Termino de Sund. Comprende 14 viñedos que ocupan tan solamente una extensión de 60 hectáreas, no habiendo pasado la última cosecha total en toda la zona de 230 toneladas. Los dos únicos viñedos importantes son los de Sund Land & Vineyard C° y de Mr. Mary Ronmigiere. El primero mide una extensión de unas 25 hectáreas en terreno accidentado y rico en grava, con exposición en todas direcciones; es un viñedo muy joven y su última cosecha ha sido de 25 toneladas. El segundo cubre una extensión de 12 hectáreas en terreno también montañoso, con exposición solar al Este y vientos del Sudeste, suelo de marga arenosa rojiza; su última cosecha ha sido de 80 toneladas de uva y la capacidad de la pipería disponible capaz para cerca de 500 hectolitros.

CUARTA ZONA.—Término de Niles. Comprende nueve viñedos que cubren una extensión de 60 hectáreas, siendo la última cosecha de 431 toneladas.

Los dos únicos viñedos y bodegas dignos de mención en esta zona, son:

E. Clarke (Niles).—Mide este viñedo 17 hectáreas, todas en producción. Una tercera parte está destinada á la producción de pasa, otra tercera á la uva de mesa y el resto para la elabo-

ración de vino. La tierra es alta, con suelo de marga, arenosa y rojiza, y exposición al Mediodía con viento del Sudeste. La cosecha última fué de 150 toneladas en conjunto. La capacidad de la pipería disponible en bodega es solamente suficiente para unos 40 hectolitros, siendo otro asunto las del total de las vasijas para la fermentación.

H. Allen Hayhew (Niles).—Estas viñas ocupan poco más de 24 hectáreas, dos terceras partes de las cuales están destinadas á la producción de uva de mesa y el resto para elaboración de vino. El terreno es montañoso, con exposición Sudeste y vientos del Sudeste. Suelo margoso arenisco. La última cosecha fué de 60 toneladas.

QUINTA ZONA (Término de la Misión de San José).—Comprende 32 viñedos, con una extensión de 634 hectáreas, y han dado en conjunto en el último año una cosecha de 2.853 toneladas de uva.

Hay en esta zona importantes viñedos y bodegas, donde, si bien no en muy grande escala, se obtienen tipos de vinos muy variables. Son dignos de mención los siguientes:

P. Deveaux (Misión de San José).—Tiene este viñedo una extensión de unas 37 hectáreas, una tercera parte de las cuales están plantadas de cepas americanas resistentes, con injertos de Mondeuse, Cabernet, Sauvignon, Beclair.

La tierra es una marga gredosa y en algunos sitios la arcilla es la predominante. La exposición es Sudoeste con vientos del Oeste. La última cosecha ha sido de 200 toneladas, y la pipería es capaz de unos 2.000 hectolitros.

C. C. Mac. Iver (Misión de San José).—Estas viñas se extienden por una superficie de más de 172 hectáreas; cuatro quintas partes del viñedo están plantadas de *Riparias* y el resto de *Californica*, con injertos de las principales variedades europeas, todo en producción. El suelo, en general calizo, y en algunos trechos de marga obscura. El terreno accidentado, con exposición al Oeste. La última cosecha fué de 1.000 toneladas. En la bodega los conos para la fermentación son de cedro rojo y suman en conjunto una capacidad de unos 4.000 hectoli-

tros. La pipería para la crianza y conservación del vino es toda de roble y capaz para 16 hectolitros.

Palmedale Vineyard C°.—Este viñedo ocupa una extensión de 243 hectáreas en terreno arcilloso en su mayor parte, rico en grava en otras, con exposición occidental. La filoxera se ha presentado en él, habiendo por esto empezado la replantación de cepas resistentes. La última cosecha ha sido de 2.400 toneladas, y la capacidad de la pipería en la bodega suficiente para 48.000 hectolitros.

J. A. Salazar (Misión de San José).—Mide este viñedo unas 33 hectáreas, en terreno ondulado, con suelo arcilloso y exposición Oeste. La cosecha última fué de 450 toneladas, y la capacidad de la pipería suficiente para unos 4.000 hectolitros. Este propietario, que es español, prepara un vino común de mesa bastante aceptable, del que ha enviado algunas partidas al mercado de Londres, aunque sin resultado económico.

SEXTA ZONA.—*Término de Warm Springs.*—Se encuentran en esta región 18 viñedos, que ocupan en conjunto cerca de 360 hectáreas, y que han dado el año pasado una cosecha de 1.520 toneladas de uva.

Los dos únicos viñedos dignos de mención en esta zona son:

John L. Beard (Warm Spring).—Mide este viñedo algo más de 90 hectáreas, todas en producción y dedicadas en su mayor parte á cepas para vino. A uvas de mesa hay dedicadas unas 12 hectáreas. El suelo es arcilloso, la exposición occidental.

La última cosecha ha sido de 440 toneladas y la pipería de la bodega capaz para 5.300 hectolitros.

Josiah W. Stanford (Warm Spring).—Estas viñas ocupan una superficie de unas 112 hectáreas, todas en producción. El suelo es arcilloso, el terreno accidentado, con exposición al Sudoeste. La última cosecha ha sido de 1.000 toneladas, y la capacidad de la pipería, en bodega, suficiente para algo más de 12.000 hectolitros.

SÉPTIMA Y OCTAVA ZONAS.—Comprenden estas zonas respectivamente el término de Vallecitos, la primera, y el de Haywards la segunda. Son las regiones vinícolas menos importan-

tes del distrito de Alameda, que en Vallecitos no hay más que tres viñedos que ocupan en conjunto una extensión de 3 ½ acres (1 ½ hectáreas) y en Haywards 26 viñedos, que entre todos no suman más de 68 acres (28 hectáreas). Todos pertenecen á pequeños propietarios que, ó bien elaboran vino para su propio uso y de ningún modo con propósitos comerciales, ó bien venden la uva á las casas que elaboran el vino en grande escala. No merece ninguno particular mención. La última cosecha en Vallecitos ha sido de 5 ½ toneladas, y en Haywards de 150.

DISTRITO DE SACRAMENTO

Abarca este distrito todo el gran valle de Sacramento, desde el monte Shasta, en el Norte, hasta las bocas del Río, en la bahía de San Pablo. Una cadena de montañas que corre al Oeste separa á este valle de los condados de la costa y lo defiende de los vientos y nieblas del Pacífico, y otra serie de cordilleras (Sierra Nevada) situadas al Oeste, lo separa de las accidentadas de El Dorado, situadas al Oeste. Comprende este distrito los condados de Shasta, Tehama, Glen, Botle, Colusa, Sutter, Yolo y Sacramento.

Los principales focos de viñedo se hallan en los alrededores de la ciudad de Sacramento, en las inmediaciones de Woodland, en las de Cottonwood, donde la filoxera ha hecho ya bastantes destrozos, y, en fin, á todo lo largo del Río Sacramento. En la confluencia de éste con el Deer, en el condado de Tehama, se halla el viñedo de Vina, que mide por sí solo 3.825 acres (1.550 hectáreas) y que seguramente es el más extenso del mundo.

El suelo es muy fértil en todo este gran valle; la mayor parte de él es volcánico en su origen y aluvial en su formación. En la parte oriental ó izquierda del río domina una marga arenosa parda muy obscura, de muchos pies de espesor; en la porción occidental lo más común es un aluvión amarillento, algo arenoso, que en las colinas se cambia por una marga gredosa obscura.

El clima es espléndido; además de la vid, se dan perfecta-

mente la higuera, el olivo, el naranjo y el limonero. Puede decirse que es un perpetuo verano. El termómetro rara vez marca cero centígrado en el mes de Diciembre, que es el mes más frío del año, y en Enero la vegetación ya empieza á tomar un aspecto de primavera. La estación de las lluvias dura de Octubre á Mayo; pero son reposadas, uniformes y muy bien distribuídas, alcanzando un total de 25 á 26 pulgadas, como medio anual. La estación seca dura de Mayo á Octubre, habiendo algunos días de bastante calor, en Julio, en que el termómetro llega á dar máximas de 44 grados centígrados á la sombra.

Las viñas ocupan en todo este distrito una extensión de 17.203 acres (6.967 hectáreas), en la forma siguiente:

	Acres.	Hectáreas.
Butte	800	324
Colusa	506	205
Sacramento	6.500	2.632
Shasta	500	203
Sutter	430	174
Tehama	4.976	2.015
Yolo	3.491	1.414
TOTALES	17.203	6.967

El vino producido anualmente en todo el distrito asciende á 1.658.250 galones, ó sea 62.765 hectolitros, distribuídos en la forma siguiente:

	Galones.	Hectolitros.
Butte	32.000	1.211
Colusa	40.000	1.514
Sacramento	872.850	33.038
Shasta	25.000	946
Sutter	32.400	1.340
Tehama	397.800	15.057
Yolo	255.200	9.659
TOTALES	1.658.250	62.765

Pero en este distrito, además de la producción de vino, tiene gran desarrollo el cultivo de cepas destinadas á dar uvas de mesa y pasas. El siguiente cuadro demuestra el detalle y conjunto de esta clase de producción en todo el distrito:

	Uvas de mesa. — Toneladas.	Pasas — Cajas de á 20 libras.
Butte	1.000	11.800
Colusa	1.060	»
Sacramento	3.050	9.000
Shasta	200	5.800
Sutter	190	20.000
Tehama	850	»
Yolo	1.600	48.000
TOTALES	7.950	94.600

La mayor parte de estas uvas de mesa y de estas pasas se envían á los mercados del Este de los Estados Unidos. Las cepas que más se dedican á esta clase de producciones son *Emperador, Tokay, Black, Marrocco* y *Moscatel,* siendo de advertir que para la preparación de la pasa han hecho detenidos estudios en España, á fin de imitar en un todo, tanto las clases como los detalles de la confección y hasta empaquetado.

Se produce también en este distrito gran cantidad de brandy.

El viñedo y bodega más importante de este distrito, y que puede tomarse como tipo de la viticultura y vinicultura en el mismo, se hallan en Vina (Tehama County). Pertenecía al Senador Stanfford, quien lo cedió á la Universidad de Palo Alto, también fundada por él.

El viñedo de Vina mide 3.825 acres (1.550 hectáreas), y forma parte de una posesión ó rancho que ocupa en total una superficie de 56.000 acres (22.680 hectáreas). En este rancho, además de los 3.825 acres de viña hay plantados 1.500 acres (608 hectáreas) de alfalfa, 3.000 acres (1.215 hectáreas) de trigo y

400 acres (160 hectáreas) de avena. Hay 44.000 acres (17.820 hectáreas) dedicadas á prados para pastos, y, en fin, se cuentan hasta 20.000 árboles frutales (melocotoneros, albaricoqueros, perales, ciroleros, naranjos, higueras y nogales).

El viñedo ocupa 6 millas cuadradas y está dividido en lotes ó bloques de tamaño y disposición uniformes, separados por calles cruzadas en simétrica regularidad. Cada bloque es de 552 pies de largo por 152 de ancho, y contiene 1.400 cepas, lo cual hace un total de 2.600.000 cepas, que producen al año, término medio, 40.000.000 de libras de uva.

La mayor parte del viñedo (20.000 acres), estaba en un principio plantado de Zinfandel, Berger, Trousseau y Blue Elbe; pero después se ha cambiado notablemente, y en la actualidad, ya plantadas, ya injertadas en Riparias, se encuentran cepas Riesling, Chasselas, Palomino, Sultana, Sauvignon blanc, Sauvignon vert, Semillón, Chauché gris, Moscatel, Malbec, Merlot, Verdot, Black, Burgundy, Frontignon, Verdelo de Madeira, Burger, Blanc Elbe, y aun Catawa y Herbemunt.

La filoxera no ha hecho hasta el presente su aparición en este viñedo ni hay indicios tampoco de la extraña enfermedad que ha destruído más de 10.000 hectáreas de viña en el Sur de California. La única plaga que ha atacado las viñas de Vina ha sido el *mildew*, y esto en pequeña zona y con poca intensidad, que ha podido atacarse perfectamente.

Comienzan la poda inmediatamente después de los primeros fríos, ó sea á comienzos de Diciembre. Los Bergers, Moscateles y Zinfandel los podan cortos; dejan tres, cuatro y á veces ocho ó nueve vástagos, según el tamaño y desarrollo de la cepa, con dos y á veces tres yemas en cada vástago. Los Riesling, Sauvignon blanc, Trouseau, etc., los podan largo, es decir, que dejan uno ó más vástagos de una longitud de dos ó tres pies, sostenidos en rodrigones. Algunas veces dejan también en este caso varios vástagos muy cortos, en número variable, según la fuerza de la cepa, para constituir los sarmientos del año siguiente. Se ha notado, en efecto, que si el Zinfandel se poda corto produce con normalidad y el fruto alcanza

su mejor condición; si se poda largo la producción aumenta, pero la calidad desmerece considerablemente. Inmediatamente después de la poda camienzan las labores del viñedo.

La primera la dan con un arado de doble vertedera, tirado por dos caballerías; después sigue otra labor con un arado sencillo, pequeño y de horcate, es decir, de una sola caballería, para acercarse á las cepas todo lo posible. Esta labor la hacen cruzada, y, por último, terminan con la azada para deshacer los terrones y arreglar el terreno al pie de las cepas.

El *mildew* lo tratan con azufre, sulfurando dos veces en el año.

Las uvas comienzan á madurar en principios de Julio, y la fuerza de las vendimias se realiza á primeros de Agosto, en cuya época el número de empleados en Vina llega á 1.000 hombres. Los vendimiadores van por parejas, llevando consigo dos cajas de madera perfectamente limpias; en una depositan los racimos mejores y en la otra los que resultan de inferior calidad. De todos modos la vendimia se practica en dos veces, y se ha notado, por lo que respeta al Zinfandel, que la segunda corta da siempre mejor producto que la primera. Las operaciones de la vendimia comienzan en las primeras horas de la mañana; se suspenden durante las horas del centro del día, en que el calor es muy fuerte, y se reanudan en la tarde hasta completar las horas usuales de trabajo. Cada obrero corta diariamente una tonelada de uva, es decir, lo suficiente para unas cuarenta cajas. A medida que los vendimiadores van llenando las cajas que les corresponde las trasportan á las calles que separan los bloques del viñedo, y de allí son trasladadas en vagonetas al pie de los ascensores, que las conducen por plano inclinado á lo alto de las bodegas, donde están las pisadoras. Si la temperatura del día es muy elevada la pisa mecánica se suspende, con el fin de que en el mosto producido no se origine una rápida y prematura fermentación, y entonces la uva se deja depositada en las cajas, á la sombra de la bodega, hasta la noche, y durante ésta se efectúa el pisado y estrujado mecánico.

Las bodegas y destilerías constituyen seis grandes edificios. El primero, donde se efectúa la fermentación y primeras operaciones de la crianza del vino, es una gran construcción, de 260 pies de longitud por 170 de anchura. En su porción central consta de tres pisos; en sus dos porciones laterales sólo existen dos pisos. El tercer piso de la parte central sirve para alojar las pisadoras. El mosto en ellas obtenido corre por canales á distribuirse en los conos de fermentación situados en el segundo piso, que ocupa ya toda la extensión del edificio. Terminada la fermentación tumultuosa el vino pasa á grandes toneles, situados en el primer piso, y cuya capacidad varía de 1.200 á 10.000 galones (46 á 380 hectolitros), en los que se efectúan los *coupages* y se igualan los tipos.

Las pisadoras que hay en el tercer piso son cuatro, capaz cada una de ellas de estrujar 100 toneladas de uva cada veinticuatro horas de trabajo. La pipería existente en los dos pisos inferiores es de cedro rojo, y suma una capacidad total de 800.000 galones (30.280 hectolitros). Su coste ha sido de 24 dollars. Los mostos destinados á producir vinos blancos se conducen á un compartimiento especial situado en el primer piso, donde se fermentan aparte y privados de los hollejos y escobajos. En el caso de los vinos dulces la fermentación del mosto se detiene por la adición de espíritu cuando la proporción del azúcar ha bajado de 26 á 30 % hasta 10 ó 12 %. La bodega-almacén donde se trasladan los vinos para terminar su crianza y quedar almacenados hasta su venta, es un edificio de 300 pies de longitud por 270 de anchura, dividido en cuatro grandes salones ó galerías con puertas independientes, y consta de un solo piso. El suelo es de piedra ó de cemento hidráulico. Los toneles para el almacenado del vino son de roble, generalmente de sección transversal ovalada, y miden en total una capacidad de 1.300.000 galones, ó sean 49.205 hectolitros.

El edificio destinado á la *confección del Jerez* es de una condición muy particular; es una construcción de ladrillo que forma una sola cámara ó salón, donde se dispone en barriles convenientes el vino que ha de tomar el estilo jerezano.

Da acceso á esta cámara un vestíbulo con dos puertas, una que da al exterior y otra que da entrada á la cámara.

A derecha é izquierda de este vestíbulo hay dos pórticos, bajo los cuales se encuentran respectivamente dos hogares que comunican con una tubería de barro cocido que rodea toda la cámara, marchando en ciertos sitios bajo el suelo y otros en el espesor de las paredes y por donde circula el aire caliente y el humo procedente de los hogares.

De esta manera se mantiene constante durante varios meses en el interior de la cámara una temperatura de 60° centígrados. Al cabo de este tiempo, y, terminada esta especie de cocción, con la que se pretende sustituir los prolijos cuidados que durante una serie de años constituyen la crianza de vinos de Jerez auténticos, proceden al reforzado del líquido añadiéndole alcohol de vino hasta darle una graduación de un 16 á un 20 %. El mosto que emplean para confeccionar este vino procede en su mayoría de uva Palomino, obtenida de cepas importadas de España.

Este procedimiento para preparar imitaciones del Jerez es una perfección del método generalmente seguido en California con el mismo objeto. En su esencia consiste este método en preparar mosto de la referida uva ó bien de *Golden*, *Chasselas*, *Boal*, *Sauvignon vert*, *Verdelhos Wests*, *White Prolific*, fermentarlo en pequeñas tinas y trasegar por dos veces, azufrando bastante durante el período de la fermentación lenta. El vino nuevo así obtenido se somete en barriles á una cocción durante un período de tres á seis meses á una temperatura como la ya indicada de unos 60° centígrados por medio de serpentines que se introducen en el mismo vino y por donde circula aire ó agua á la referida temperatura. El líquido se refuerza con alcohol de vino antes y después de la cocción, y algunas casas mezclan este producto con cortas porciones de vinos jerezanos importados directamente de España. Así se obtiene el llamado Jerez en California, y así resulta que este líquido nunca tiene la brillantez de los vinos de Jerez, sino que se presenta con una nube ú opalicidad característica, y, tanto la nariz como

el gusto, son tan peculiares, que nadie que haya probado los reales tipos de Jerez podrá confundirlos con ellos. El Jerez de California es un líquido pesado al estómago, pronto en sus efectos cerebrales y con un olor y gusto á cocimiento que revelan las supercherías de su obtención.

Los vinos que resultan defectuosos ó los producidos con mostos de uvas inferiores se destinan á la destilación para la fabricación de brandy. La destilería es un edificio de dos pisos de 60 pies de largo por 34 de ancho. Ni los aparatos destiladores, ni la disposición del edificio, ofrecen nada de particular, pudiéndose obtener hasta 1.400 galones (53 hectolitros) diarios de brandy, que requieren, por término medio, una cantidad de vino cinco veces mayor. En otro edificio separado se hallan almacenadas, y bajo la vigilancia del Gobierno, las existencias del brandy obtenido. La pipería de estos almacenes es capaz para 300.000 galones (11.355 hectolitros).

Respecto á los tipos de vinos obtenidos en esta propiedad, debe decirse que (al igual de lo que sucede con la mayor parte de los cosecheros de California) no se contentan con elaborar dos ó tres tipos de los que resultasen más adecuados á las condiciones de la localidad y del gusto del mercado, sino que preparan todos los tipos conocidos y por conocer. En Vina Vineyard obtienen vinos blancos imitaciones del Rhin, Sauternes al estilo francés, Verdelhos, imitación Madera, Moscateles, blancos Catawa, Oportos, tintos y blancos, el popular Zinfandel y tintos imitaciones del Medoc y de Borgoña. Algunos de estos vinos son agradables y bien hechos; pero como es natural, la mayor parte carecen realmente de estilo propio de los tipos que tratan de imitar. Solamente entre todos los tipos examinados encontramos un tinto, mezcla de Zinfandel y Cabernet y un blanco estilo Sauterne, de cuatro años, hecho con uva Semillón, que podrían presentarse dignamente en los mercados europeos. Los moscateles tienen el aroma de la uva, pero no el del vino moscatel. Las imitaciones del Rhin carecen de estilo y aroma. Los Borgoñas son vinos poco equilibrados, con dos ó tres gustos sucesivos y muy difíciles de conservar; los Opor-

tos y Jereces no merecen siquiera el nombre de imitaciones.

Convencidos de esto mismo los directores de la explotación, dan cada día más extensión á la obtención y comercio del brandy, reduciendo considerablemente la producción de vino destinada al consumo directo.

El brandy de Vina Vineyard se encuentra hoy día profusamente anunciado por todas las ciudades principales de los Estados Unidos, y seguramente tendrá más aceptación en el mercado que los vinos de tal procedencia. Este brandy, sin embargo, no tiene como buenas condiciones más que el ser puro y barato, pero ni por su edad ni por su estilo puede competir con las marcas europeas.

DISTRITO DE EL DORADO

Comprende este distrito toda la región Nordeste de California, encerrando los condados de Modoc, Lassen, Plumas, Sierra, Yuba, Nevada, Placer, El Dorado, Amador, Calaveras, Alpine, Tolunda, Mono y Mariposa.

Esta vasta región es muy montañosa, elevándose gradualmente desde el Oeste, donde confina con el Gran Valle de Sacramento, hasta las fronteras del Estado de California, con el de Nevada. Se distinguen por esto en ella dos porciones bien distintas, tanto por sus condiciones climatológicas como por las geológicas y topográficas, á saber: la porción oriental y la occidental. Esta última es inapta para el cultivo de la vid, que se halla confinado á la mitad meridional de la porción del Este, ó sea á los condados de Placer, El Dorado, Calaveras y Amador, con algunos escasos viñedos en los de Nevada, Yuba, Sierra, Toulumne y Mariposa.

El clima en toda la región vinícola del distrito de El Dorado, llamada en California *Foot hills* (pie de las montañas), es algo parecido al del Gran Valle del Sacramento. La lluvia anual varía de 19 pulgadas en Rocklin (que está á 249 pies sobre el nivel del mar), hasta 56 pulgadas en el condado de Nevada, en que la elevación es ya de 2.500 pies. La temperatura alcanza

en el verano máximas que llegan á 45° centígrados en algunos puntos y desciende en el invierno á mínimas de 9 centígrados bajo cero. Sin embargo, la temperatura media de verano es de 24° centígrados y la de invierno 8° centígrados.

Tres clases de suelo se distinguen bien en esta región, correspondientes á las tres rocas dominantes en la sierra. Unos derivados del granito común, otros procedentes de disgregación de las pizarras, y otros, en fin, originados de una diabasa llamado por los mineros del país *roca bastarda*. Las rocas eruptivas mismas contribuyen á la formación de los suelos en muchos puntos.

La extensión de la zona plantada de vid en todo este distrito alcanza 8.701 acres (3.525 hectáreas) en la forma siguiente:

	Acres.	Hectáreas.
Placer	2.621	1.062
El Dorado	1.600	648
Calaveras	1.440	583
Amador	1.000	405
Toulumne	890	360
Mariposa	500	203
Sierra	250	102
Nevada	235	95
Yuba	165	67
TOTAL	8.701	3.525

Las variedades más cultivadas en este distrito son: Missión, Catwa, Isabella, Moscatel de Málaga, Moscatel de Alejandría, Moscatel blanco, Tokay, Black Moroco, Malvasía, Zinfandel, Riesling, Emperor, Rosa del Perú, Swet Water, Black July, Hartford Prolific, Cloantha, Concord y algunas del Medoc y Borgoña.

Gran parte de la uva producida se destina á la elaboración

de vino, pero no poca se destina á uva de mesa y aun á la confección de pasas en los lugares en que el clima lo consiente.

La producción de vino de la última cosecha ha sido de 656.600 galones (24.850 hectolitros) distribuídos en la forma siguiente:

	Galones.	Hectolitros.
Placer	177.700	6.726
El Dorado	128.000	4.845
Calaveras	115.200	4.360
Amador	80.000	3.028
Toulumne	71.200	2.692
Mariposa	40.000	1.514
Nevada	18.800	712
Yuba	13.200	500
Sierra	12.500	473
	656.600	24.850

La producción de uva de mesa en el mismo año ha ascendido á 4.860 toneladas, de las procedencias siguientes:

	Toneladas.
Placer	3.620
El Dorado	600
Calaveras	400
Amador	100
Mariposa	100
Nevada	40
	4.860

Además se cosecharon 20.200 cajas de pasas de á 20 libras cada caja, procedentes 19.400 del condado de Placer y 800 del de Calaveras. En el condado de El Dorado hay varias bodegas

donde obtienen vinos tintos y blancos bastantes finos, los segundos mejores indudablemente que los primeros.

En el condado de Nevada la principal bodega pertenece á la Nevada County Wine Cº, que obtiene de 10.000 á 15.000 galones (de 379 á 568 hectolitros) de vino al año, procedente de uvas cosechadas á las más elevadas altitudes de los condados de Placer y Nevada (2 á 3.000 pies sobre el nivel del mar). Estos vinos son ligeros, muy aromáticos y agradables, alcanzando por esto buenos precios y particular estimación en el mercado. En el condado de Yuba la principal bodega pertenece á Mr. George Sieber, que obtiene sobre 100.000 galones (unos 4.000 hectolitros) de vinos tintos y blancos, dulces y secos. Los mejores son siempre los blancos secos y ligeros, que resultan más finos y aromáticos que los demás.

Las cepas que se cultivan con preferencia para obtener uvas de mesa, son: Tokay, Emperor, Rosa del Perú y Moscatel de Alejandría. Las uvas de estas variedades presentan en las elevadas regiones del distrito un color, consistencia y gusto que nunca adquieren en las tierras bajas; el Moscatel de Alejandría adquiere, en particular, un color dorado y un aroma tan exquisito y pronunciado, que le hacen aumentar considerablemente de valor. De igual modo la uva Tokay adquiere á 2.000 pies de altura el color brillante particular que le ha valido el epíteto de flaming y que no presenta nunca en los viñedos de los valles.

DISTRITO DE SAN JOAQUÍN

Este distrito comprende los grandes valles de San Joaquín y Tulare, situados en la región central de California. Pertenecen á él los condados de San Joaquín, Estanislao, Fresno, Tulare, Kern y Merced. El clima en esta región contrasta notablemente con el de las tierras de la costa y el de las que rodean á la bahía de San Francisco. La lluvia, cuya media anual es de unas 12 pulgadas en Stockton, en el extremo Norte de la región, va

disminuyendo gradualmente hacia el Sur, siendo de 8 á 9 pulgadas en Fresno, de 6 á 7 en Tulare y de 5 pulgadas en Bakersfield (condado de Kern). La atmósfera, por lo tanto, es muy seca en esta región, especialmente en el verano, en que casi siempre se halla á 50 % por bajo del punto de saturación. La temperatura media de invierno es de unos 10° centígrados, y la media del verano 28° centígrados, llegando la mínima en la estación fría á 1,5 y la máxima en la estación cálida á 45,5. Las noches, sin embargo, en el verano son muy frescas á causa de la brisa de las montañas. Los vientos predominantes son los del Norte, que suelen soplar calientes y secos en el verano y fríos en el invierno.

Las lluvias de invierno acompañan casi siempre á los vientos del Sur y son de corta duración. Por estas condiciones climatológicas, la producción agrícola sólo puede adquirir buen desarrollo en la porción Sur de esta región, favorecida por extensos trabajos de irrigación.

El suelo en el condado de San Joaquín, desde el condado de Estanislao al de Kern, es muy uniforme y consiste en una marga muy arenosa que alcanza gran profundidad y que procede de detritus granítico.

Desde las vecindades de la ciudad de Merced, hasta Stockton, se extiende una estrecha faja de tierra gredosa que hacia el *French Camp Glough* se ensancha considerablemente. En el valle de Tulare dominan tierras arcillosas, si bien no excesivamente compactas. Ambas laderas del valle están rodeadas por tierras donde domina la arena, y en las que doquiera que el agua se evapora, deja residuos de sales alcalinas.

El cultivo de la vid ha adquirido un considerable desarrollo en este distrito, y aunque una gran parte de la producción se destina á la elaboración de vino, la principal cosecha es la de la pasa, especialmente en el condado de Fresno, que es el más importante de la región. El área del viñedo en todo el distrito es de unos 66.000 acres (26.719 hectáreas), repartidas en la forma siguiente:

	Acres.	Hectáreas.
Fresno.....	49.000	19.845
Tulare.....	9.919	4.017
San Joaquín.....	3.000	1.215
Merced.....	1.855	751
Kern.....	1.200	486
Estanislao.....	1.000	405
	65.974	26.719

En el condado de San Joaquín la mayor parte de los viñedos están dedicados á la producción de uva de mesa y elaboración de vino. La industria de la pasa tiene menos desarrollo que en los condados de Fresno, Merced y Tulare. La producción de vino en el año 1890 fué en este condado de 500.000 galones (unos 19.000 hectolitros); las uvas vendidas para mesa sumaron 1.840 toneladas, preparándose, además, unas 17.000 cajas de pasa de á 20 libras una. Las uvas para vino se cotizan de 12 á 15 dollars la tonelada; las uvas para mesa son más productivas, puesto que se pagan de 35 á 60 dollars por tonelada. En un principio la cepa más extendida en este condado era la Misión, pero actualmente ésta ha cedido su puesto en gran parte al Zinfandel, Riesling, White, Nice, Burger, Frontignon y otras similares que dan vinos menos pesados, menos alcohólicos y más finos. Para uvas de mesa cultivan Moscatel de Alejandría, Tokay, Emperor, Black Prince y Black Ferrara, y para la pasa Sultanas, Moscateles y Gordo blanco.

El condado de Fresno, en el que, como queda expresado, los viñedos miden una extensión de 49.500 ares (19.845 hectáreas); se cuentan hasta 1.600 distintos cosecheros. Los viñedos destinados á la producción de vino miden 5.600 acres (2.268 hectáreas), y el resto, ó sean 43.900 acres (17.577 hectáreas), está dedicado á la producción de pasa. Los vinos obtenidos en este condado son dulces, imitaciones de Oporto, Jerez, Moscateles dulces y Angélica. También preparan una cantidad considera-

ble de brandy. Todos estos vinos son alcohólicos, licorosos, pero completamente faltos de estilo y carácter.

Son dignos de especial mención un Oporto añejo y un moscatel muy fino de Eisen, Vienvard Company. En el año 1890 se destinaron á la producción de vino dulce y brandy 12.000 toneladas de uva que dieron próximamente 1.200.000 galones (45.420 hectolitros).

La producción de pasa en el mismo año ascendió en este condado á 626.595 cajas de 20 libras una. Las cepas cultivadas pertenecen casi á las mismas variedades que en el condado de San Joaquin. El condado de Tulare cuenta con 465 diferentes cosecheros. Aunque la extensión del viñedo cubre cerca de 10.000 acres, solamente una tercera parte está en producción. Estos están en su inmensa mayoría dedicados á la producción de la pasa y uva de mesa, y sólo una reducida porción para la elaboración del vino. La cosecha en 1890 fué de 10.000 cajas de pasa, 6.700 toneladas de uva de mesa y 15.000 galones (568 hectolitros) de vino.

Los viñedos del condado de Merced, pertenecen en grán parte á cepas Moscateles destinadas á la producción de pasa, cuya cosecha ascendió en 1890 á 58.400 cajas. Elaboran también vinos dulces de caracteres similares á los del condado de San Joaquin y cuya cantidad ascendió en el año mencionado á 41.000 galones (1.552 hectolitros).

El condado de Kern contiene 1.200 acres (486 hectáreas) constituídos casi en su totalidad de cepa Moscatel destinada á la producción de pasa, y están procediendo con toda actividad á nuevas plantaciones. Elaboran también algunos vinos dulces que sumaron en 1890 60.000 galones (2.271 hectolitros). Actualmente, sin embargo, esta cosecha es más reducida para dar lugar á la prodnceión de pasa.

El condado de Estanislao contiene 1.000 acres (405 hectáreas) cubiertos de viñedos destinados á la producción de vinos. Los más importantes de estos viñedos se hallan en las inmediaciones de Knight's Ferry y en su mayoría son de regadío.

Son importantes los viñedos de H. B. Pentland, que ocupan

unos 30 acres (12 hectáreas) y los de H. R. Shell que ocupan unos 70 acres (28 hectáreas) plantados de Missión, Moscatel y Zinfandel. La producción en todo el condado fué el año 1890 de 40.000 galones (1.514 hectolitros). Estos vinos son inferiores por muchos conceptos á los que se obtienen en otros condados de California. En la actualidad se están plantando nuevos viñedos de cepas Moscatel, para aprovechar las extensas tierras, muy apropiadas para la vid, que en este condado se encuentran.

DISTRITO DE LOS ÁNGELES

Corresponde este distrito á la región Sudoeste de California y comprende los condados de San Luis Obispo, Santa Bárbara, Ventura, los Angeles, San Bernardino, Orange y San Diego.

El clima de esta región ofrece una gradación muy notable en cuanto á la humedad del Norte al Sur, y en cuanto á la temperatura de las tierras bajas de la costa á las altas del interior. La lluvia anual, que es por término medio de 21 pulgadas en San Luis Obispo, va disminuyendo hasta 10 pulgadas en San Miguel, siendo aún menor en las tierras que se extienden al Este de Riverside, en San Bernardino y al Sur de la Sierra de San Jacinto, en San Diego, que son ya comarcas muy secas. La temperatnra en la costa es un poco más fresca en verano y un poco más templada en invierno que en las tierras altas del interior, pero en cambio no son raras las nieblas por las noches á causa de la vecindad del Pacífico. La temperatura media de verano en las valladas de la parte central de estu región es de 20 á 22° centígrados; la temperatura media de invierno de 8 á 9° centígrados, llegando la máxima en la estación cálida á 42° centígrados y la mínima en la estación fría á 5° centígrados bajo cero. En los Angeles, Orange y San Diego, es raro, sin embargo, que el termómetro baje del cero.

El suelo en los valles consiste en un rico aluvión depositado por las aguas en otras edades geológicas y procedente de rocas terciarias. En las laderas que limitan los valles se encuen-

tran también el mismo aluvión y extensas formaciones de arcilla obscura muy tenaz y que en el país llaman *adobe*. En las mesetas se encuentran los detritus de las rocas terciarias en un grado de desagregación menos avanzada y mezclados con greda arenosa y tierra vegetal; en fin, en las tierras altas se encuentra el granito más ó menos descompuesto, unido á la serpentina y á rocas talcosas y calizas. En general el suelo es muy rico y á favor de la suave temperatura reinante en la región se desarrolla en todas ellas una vegetación abundante que llega á ser semitropical en los valles bajos y en donde abunda el olivo, el naranjo, el limonero, y, en fin, toda clase de frutos, como ya queda descrito en otra parte de esta Memoria.

En esta región es donde la vid tuvo su primer desarrollo en California, limitado en un principio á la cepa *Mission*, que hoy comparte con el *Zinfandel* y los *Moscateles* el predominio del suelo, en la zona plantada de viñedos. Las cepas Burger, Trousseau, Carignan, Garnacha, Blanc Elva, Tenturier y Gamay ocupan relativamente pequeñas extensiones.

El área que ocupa la vid en esta región asciende á 19.395 acres (7.855 hectáreas) distribuídos en la forma siguiente:

	Acres.	Hectáreas.
San Bernardino.....	7.350	2.977
Los Angeles.....	4.443	1.799
San Diego.....	4.424	1.792
Santa Bárbara.....	1.125	456
Ventura.....	800	324
San Luis Obispo.....	652	264
Orange.....	601	243
	19.395	7.855

Hace diez años el área del viñedo en esta región era bastante más extensa, pero una extraña enfermedad que se desarrolló en las cepas á contar del año 1884, en las viñas de los con-

dados de los Angeles y Orange, empezando en los alrededores de la población de Anaheim, ha diezmado considerablemente la producción vinícola en tan ricas zonas. Aquella enfermedad, conocida por los nombres de los Angeles rot y enfermedades de "Anaheim„, misteriosa y nueva, ofrece en sus manifestaciones muchos puntos de contacto con la designada en Sicilia é Italia hace treinta años con la denominación de mal negro, y si bien ha sido cuidadosamente observada por una Comisión técnica nombrada por el Gobierno de Wáshington, no ha podido aún precisarse la causa productora de tan destructora enfermedad. Los primeros síntomas que presenta la vid atacada son unos puntos ó manchitas amarillentas en las hojas, que se hacen confluentes, invadiendo la totalidad de aquéllas ó sólo una de sus caras. Las manchas pueden estar separadas unas de otras ó reunidas, ocupando todo el espacio comprendido entre los nervios principales de las hojas; en este caso el tejido celular de éstas se decolora, mientras las castillas líbro-vasculares se conservan verdes, formando un dibujo muy bien definido. En las variedades que dan uva tinta las manchas cambian pronto su color amarillo en rojo, pasando luego al pardo; en las cepas de uva blanca las manchas conservan el color amarillo hasta lo último, en que toma el color pardo y muere la hoja. Los bordes de la hoja se secan y encorvan hacia el anverso, y en este estado cae el limbo, dejando el peciolo unido al tallo. Al año siguiente, á poco de salir las hojas y cuando su diámetro es aún de dos á tres centímetros, se ennegrecen los bordes y encorvan, presentando el mismo aspecto que si se hubiesen helado. Al mismo tiempo que aquellas alteraciones en la hoja, algunos granos de uva y muchas veces el racimo se arrugan y secan ó se detiene el desarrollo del fruto, no llegando á madurar; aparte de la enfermedad, al caer la hoja queda el racimo sin protección; expuesto á los rayos solares pronto se seca.

En el tercer año del ataque, la cepa se desarrolla con suma dificultad, echando tallos de unos cuantos centímetros de largo tan sólo y muriendo la planta antes de terminar el verano. En los primeros períodos de la enfermedad, el tronco está más

seco y descolorido que el de cepas en su estado normal; aparecen manchas amarillentas, ya pardas en los haces leñosos, y á veces todo el leño toma color pardo obscuro y se pone blandusco, la médula y líber se obscurecen y la corteza se desprende del tronco. Los mismos caracteres presentan los tallos y, últimamente, las raíces. La savia se espesa, circulando con dificultad y saliendo al exterior por la superficie agrietada de los tallos ó el tronco en masas incoloras, transparentes, de aspecto gomoso.

Aunque en general las cepas viejas han sido las atacadas con mayor intensidad, no se hallan libres de la invasión las vides jóvenes y vigorosas, y en cuanto á las variedades más susceptibles de sucumbir, son la Mission y Moscatel, en las que la enfermedad ha causado estragos terribles. La Lenoir y Gamay Teinturier, han escapado totalmente á la enfermedad. Como queda dicho, las causas originarias de ésta son completamente desconocidas; tanto la absoluta ausencia del insecto que pudiesen suponerse los causantes de la enfermedad, como el no encontrarse ningún hongo microscópico, aparte de las especies ordinarias, alejan toda idea de incluirla entre las enfermedades parasitarias. Asimismo, con objeto de determinar si sería debido á desequilibrios entre los elementos del suelo, se han analizado muestras del terreno donde había plantados viñedos viejos muy atacados por la enfermedad de Anaheim, no notándose deficiencia alguna de constituyentes inorgánicos, siendo sus proporciones relativas las más apropiadas para el crecimiento normal de la planta.

Algunos viticultores han atribuído la aparición de la enfermedad á causas puramente climatológicas, en razón á haber coincidido su presentación con abundantes lluvias y temperatura muy baja; pero después se han presentado grandes focos en localidades donde por mucho tiempo había predominado una temperatura elevada y bastante sequía, lo que quita todo valor á las suposiciones hechas en un principio.

Desconociendo en absoluto las causas que motivan la enfermedad en cuestión, no era posible aplicar más que remedios

empíricos, y así varios agricultores han empleado sulfato ferroso y superfosfato de cal añadidos al terreno, aspersiones de caldo bordelés y aplicación de polvo de Ongerth y bencina introducida en el sistema circularie de la planta, pero los resultados, aun con el mismo agente, han sido muy variables y contradictorios.

La destrucción de los viñedos por la enfermedad ha sido muy grande en los condados de los Angeles, Orange y San Bernardino, y en las proximidades á éstos también ha hecho su aparición, aunque en mucha menor escala.

En algunas regiones de Orange, donde la hectárea de terreno plantada de viña valía de 750 á 1.250 dollars antes de la invasión, bajó á los dos años su valor hasta venderse de 190 á 500 dollars, calculándose las pérdidas directas en el Este del valle de Santa Ana en más de 2.000.000 de dollars en el año 1890.

Aunque la enfermedad no ha desaparecido por completo hasta el presente, los ataques son cada vez de menos importancia y la plaga va presentándose cada año en época más tardía con efectos menos mortíferos, esperándose que las replantaciones que se han hecho para sustituir los perdidos viñedo, resistirán perfectamente los embates de la plaga, reducida hoy á un límite mínimo.

Nos ha parecido oportuno el hacer una ligera reseña de esta enfermedad, tanto por la extensión que llegó á adquirir y por los extraños caracteres que ha revestido, como por si algún dia llegara á presentarse en los viñedos de Europa alguna plaga de caracteres semejantes, lo cual podría no ser imposible, dado que la filoxera, que tantos estragos ha causado y causa actualmente en Europa, es también de origen americano.

Condado de San Bernardino.—De las 7.350 acres de viña que en este condado se encuentran, incluyendo el distrito de Riverside, 1.778 acres (720 hectáreas) están destinados á la producción de vino, 7 acres (cerca de 3 hectáreas) á la de uva de mesa y 5.565 acres, ó 2.254 hectáreas, á la de la pasa. La

cosecha en el año 1892 en todo el condado fué de 5.069 ½ toneladas de uva y 1.525 toneladas de pasa. En 1890 la cantidad de vino elaborado ascendió á 279.000 galones (10.560 hectolitros); las uvas vendidas para mesa á 1.700 toneladas y á 375.000 las cajas de pasas de á 20 libras cada una.

La mayor parte de los viñedos más importantes de este condado se agrupan alrededor de las poblaciones de Cucamonga, Rochester, Etiwanda, Rialto, San Bernardino, Riverside y Druy Ranch. La cepa Missión en los viñedos antiguos y el *Moscatel* de Alejandría en los nuevos son las dominantes.

Condado de los Angeles.—En este condado la inmensa mayoría de las viñas están dedicadas á la producción de vino. Solamente hay 38 acres (16 hectáreas), destinados á uva de mesa, y 322 acres (130 hectáreas) á la cosecha de pasa. En 1890 se elaboraron en este condado 1.342.800 galones (50.825 hectolitros) de vino; se cosecharon 1.000 toneladas de uva para mesa y se confeccionaron 20.000 cajas de pasa. Hoy día la producción es mucho más reducida. La cosecha total en 1892 fué de unas 10.000 toneladas de uva de todas clases.

El 30 por 100 de las cepas plantadas son *Missión* y *Malvasía;* el *Moscatel de Alejandría* ocupa un 15 por 100, el *Zinfandel* otro 15 por 100 y las variedades europeas del Medoc, Borgoña, Jerez, Duero y Madera suman todas juntas un 40 por 100. La mayor parte de los vinos obtenidos son dulces ó muy alcohólicos, constituyendo imitaciones del Jerez, Oporto y Madera. Deben mencionarse, sin embargo, los Oporto y Jerez de J. Rose & C°, de San Gabriel, y un Oporto, también muy añejo, de Stern & Sons, de los Ángeles.

Las principales zonas vinícolas del condado son: San Gabriel y Lamanda Park. En ambas la enfermedad de Anaheim ha hecho pocos estragos y los viñedos se hallan en bastante buena condición.

Condado de San Diego.—Los 4.424 acres (1.792 hectáreas) que el viñedo ocupa en este condado se hallan distribuídos del modo siguiente: 3.995 acres (1.618 hectáreas), para la producción de pasa; 381 acres (154 hectáreas), para la de vino, y

48 acres (19 hectáreas), para uva de mesa. La cosecha en 1890 fué de 30.000 galones (1.136 hectolitros) de vino, 1.220 toneladas de uva de mesa y 150.000 cajas de pasa. En 1892 la producción ha sido de 1.337 toneladas de pasa y 1.117 toneladas de uva de mesa y demás clases.

La principal zona vinícola del condado es el valle del Cajón, donde los viñedos ocupan 2.632 acres (1.066 hectáreas). Las principales cepas son *Missión, Moscatel de Alejandría* y *Rosellón*. Los vinos del valle del Cajón son de los más renombrados de California, y, efectivamente, si tuvieran estilo como tienen cuerpo, vinosidad y fortaleza, serían vinos de primera calidad.

Condado de Santa Bárbara.—Los 1.125 acres (456 hectáreas) de viñedo en este condado se hallan plantados de *Moscatel*, que ocupa un 35 por 100; de cepa *Missión*, que alcanza un 30 por 100, y el resto, de Zinfandel, Burger y otras variedades europeas elegidas. La producción se dirige aquí actualmente á la elaboración de vino y obtención de uvas de mesa. La confección de pasa se halla muy poco desarrollada.

La cosecha en 1890 fué de 7.500 galones (284 hectolitros) de vino y 2.000 toneladas de uva de mesa. Esta producción ha variado poco en los tres últimos años.

Condado de Ventura.—Los 800 acres (324 hectáreas) que aquí ocupan los viñedos se hallan plantados de cepas *Missión, Zinfandel y Moscatel*. La cosecha de 1890 fué de 8.000 galones (313 hectolitros) de vino y 160 toneladas de uvas de mesa. Actualmente ponen mucho empeño en este condado en mejorar la elaboración de sus vinos. Éstos son dulces, alcohólicos, pesados y sin estilo alguno. Hoy por hoy esta producción carece de importancia.

Condado de San Luis Obispo.—El cultivo de la vid tiene hasta el presente escaso desarrollo en esta zona. Los 652 acres (264 hectáreas) de viña que en ella existen dieron, en 1890, 5.000 galones (189 hectolitros) de vino y 1.000 toneladas de uva de mesa. Las cepas más extendidas son Missión, Zinfandel, Burger y Malvasía.

Condado de Orange.—Los 601 acres plantados de viña en este condado se hallan repartidos del modo siguiente: 490 acres (198 hectáreas) destinadas á la producción de la pasa; 90 acres (36 hectáreas) destinadas á la cosecha de vino y 12 acres (5 hectáreas) á la obtención de uvas de mesa.

La cosecha en 1892 fué de 128 toneladas de uva; este condado ha sido muy castigado por la enfermedad llamada Anaheim.

BIBLIOTECA

ESTUDIO DE LAS CEPAS CULTIVADAS

Y DE LOS VINOS ELABORADOS EN CALIFORNIA

Queda ya oportunamente indicado que el origen de la viticultura en California fué debido á los Padres Misioneros españoles, que importaron de España y cultivaron en el país la cepa que recibió el nombre de la *Misión*. Muy probablemente aquéllos importaron algunas más, tales como el Pedro Ximénez, Palomino, Garnacha, Moscatel, Gordo blanco, Listenes, etc., etc., pero fuera porque los ensayos en ésta salieron entonces infructuosos ó por cualquiera otro motivo, el resultado fué que la cepa de la *Misión* fué la que constituyó la totalidad de los viñedos primitivos de California y los que después se fueron plantando hasta mediados de este siglo.

Aunque la cepa de la *Misión* es de origen español, no corresponde hoy exactamente á ninguna de las variedades cultivadas en la Península. Muy probablemente los tres siglos transcurridos desde su primera importación, en clima y suelo, aunque análogos, diferentes del de España, han debido modificar el tipo originario, de tal modo, que se ha creado por la adaptación un tipo especial.

Hay quien supone que esta cepa fué, en su origen, una variedad del Marocco; pero lo positivo es que no puede asignársele auténtica genealogía.

Esta vid, cultivada en los valles del Sur de California, y

después en los más abrigados del centro, da unos vinos alcohólicos, licorosos, demasiado fuertes y pesados para bebida usual y únicamente propios para postre. Hoy día, mediante determinados *coupages*, es la base de las imitaciones de Oporto y de algunos Jereces y Maderas Acompañando á la cepa de la *Misión* se solía encontrar en algunos viñedos una variedad blanca con un delicioso aroma de Moscatel, y que parece debía ser un *Moscatel blanco* del tipo Frontignon.

A mediados de este siglo, muy poco después de la anexión de California á los Estados Unidos, el Coronel Angoston Haraszthy y Mr. Chalers Koblar, comenzaban los primeros ensayos de introducción en el país de las actuales variedades europeas; el primero, en los condados de San Mateo y Sonoma, y el segundo, en los de los Ángeles, Sonoma y Fresno. El Coronel Haraszthy fué el que entonces introdujo en California la cepa *Zinfandel*, procedente de Hungría. Esta cepa rústica, vigorosa, fácilmente adaptable á toda clase de suelos, muy fácil y económica de cultivar, se extendió bien pronto en California, sustituyendo en unos puntos á la antigua cepa de la *Mission*, constituyendo en otros viñedos nuevos, y ha llegado á ser hoy la más extendida en todo el Estado y la que da el vino tinto más peculiar y conocido del país, el famoso *Zinfandel*, del nombre de la cepa.

El mismo Haraszthy fué después comisionado por el Estado de California para importar de Europa variedades escogidas, y á este fin hizo un viaje por España, Francia, Italia y Alemania, recogiendo miles de sarmientos que fueron la base de un vivero, que surtió á los viticultores californianos de entonces. De este vivero proceden la mayor parte de los *Tokays*, *Moscatel blanco*, *Moscatel de Alejandría*, *Moscatel gordo blanco y Emperor*, que hoy constituyen los viñedos que producen las mejores pasas y uvas de mesa de California.

Por este mismo tiempo la numerosa inmigración alemana empezó á introducir y propagar algunas variedades del Rhin, como el *Riesling*, *Orleans*, *Gutadel*, *Traminer y Burger* que, adaptándose muy bien á las tierras accidentadas del centro y

Norte de California, se extendieron considerablemente, produciendo vinos blancos, ligeros, muy adecuados al gusto de la población alemana.

Otros inmigrantes, animados por el ejemplo ó trayendo ideas propias de sus respectivos países, introdujeron asimismo variedades de Francia y de Italia; mas sucedió que faltos de conocimientos técnicos, con solamente ideas vagas sobre la materia, unos aplicaban á variedades del Norte el mismo cultivo que á las del Sur, y otros, al contrario, pasando lo mismo en la elaboración de los vinos, lo cual ocasionó una porción de desengaños y desastres é hizo que muchos cambiasen sin norma ni concierto sus viñedos, sustituyendo unas cepas por otras.

Esto hizo que las mejores variedades españolas, francesas y portuguesas fueran sacrificadas en gran parte.

El *Trousseau* fué reemplazado por el *Charbono*, el *Sauvignon blanco y amarillo* por el *Colombar* y la *Folle blanche*, y hasta el mismo *Riesling* corrió peligro de desaparecer, al par que el *Zinfandel* se extendió más y más.

Esto originó asimismo una gran confusión en la filiación y designación de las cepas, confusión que subsiste hoy día. Así hemos visto mezclados *Cabernet* y *Malbec;* plantados en el mismo viñedo, y confundidos bajo el mismo nombre, la *Folle blanche* y el *Colombar;* el *Mataró* y el *Madeleine* han sido confundidos con el *Meunier*. El llamado *Black Saint Peter* no es en muchos casos más que *Zinfandel;* el *Chauché noir* es llamado frecuentemente *Black Pinot;* el *Sauvignon* se designa en varios viñedos como *Folle blanche*, en otros como *White Borgundy* y en algunos como *White Geen Riesling*. El *Gutadel* y el *Chauselas* se confunden y pasan indistintamente uno por otro en muchas localidades. La llamada *Malvasía negra* no tiene nada de común con la Malvasía de España y del Mediodía de Francia; el *Silvaner* del Rhin es llamado *Green Hungarian* en El Dorado; el *Joanisberg* de la mayor parte de los viñedos es pura y simplemente *Riesling*. Con el nombre de *Chauselas Rose* se encuentran cepas de las variedades *Barbaraux* ó *Grec Rouge;* el *Verdelho* pasa con el nombre de

White Madera en algunos sitios; en otros el *Charbono* como *Borgundy*.

Esta gran confusión en la clasificación y designación es importante de consignar, no sólo por la confusión que trae después para la designación de los tipos de los vinos y la falta de correspondencia entre el nombre de éstos y sus caracteres, sino también por los trastornos y perjuicios que ocasionan al mismo vinicultor al elaborar un vino tratando de seguir el procedimiento que corresponde á mostos de determinados tipos y estando en realidad trabajando con mosto de tipo distinto.

Así se explica esa extraña mezcla de tipos que se observa en los vinos de California, y es una de las causas de la falta de estilo y de carácter sobresaliente que, en general, es su defecto capital.

Hoy día, el número de variedades plantadas ha aumentado extraordinariamente. A continuación se hace una enumeración de todas ellas, agrupándolas por el tipo regional á que pertenecen é incluyendo, además, las especies americanas salvajes que se emplean en la renovación de los viñedos, como patrón de injertos de variedades europeas, y algunas híbridas de cepa americana con la *Vitis vinifera*, y, en fin, varias cepas asiáticas procedentes de Persia.

CEPAS CULTIVADAS EN CALIFORNIA

TIPO BURDEOS

Cabernet Sauvignon.
Cabernet Franc.
St. Macaire.
Gros verdot.
Petit verdot.
Merlot.
Beclan.
Tannat.
Gamay Teinturier.
Gros Mancin.
Charbono.
Teinturier mâle.
Pied de Perdrix.
Malbeck.

TIPO BORGOÑA

Pinot de Pernand.
Pinot de St. Georges.
Blauer Burgunder.
Meunier.
Chauché noir.
Robin noir (Pfeffer's Cabernet).
Pinot Chardonay (blanco).
Pinot vert doré (blanco).

TIPOS DEL MEDIODÍA (TINTOS)

Petite Sirah.
Mondeuse.
Bastardo.
Trousseau.
Cinsaut.
Mataró.
Ploussard.
Carignane.
Grenache.
Petit Bouschet.
Valdepeñas Aramón.
Mourastel.
Etraire de l'Adhui.

TIPOS DEL MEDIODÍA (BLANCOS)

Roussanne.
Marsanne.
Clairette blanche.
Chauché gris.
Berdal.
Chasselas de Fontainebleau.
Early Silver Frontignan.
Ugni blanc.
Chasselas rose.

TIPO SAUTERNE

Semillón blanc.
Sauvignon blanc.
Sauvignon vert.
Muscadelle du Bordelais.
Folle blanche.
Burger.

TIPOS DEL RHIN (TINTOS)

Ruländer.
Affenthaler

TIPOS DEL RHIN (BLANCOS)

Kleinberger.
Johannisberg Riesling.
Franken Riesling (Sylvaner).
Gewürz Traminer.
Zierfahndler.
Muscateller (Muscat blanc).

TIPOS HÚNGAROS, AUSTRIACOS Y DEL TIROL

Peverella.
White Tokay.
Zinfandel.
Slankamenka.
Green Hungarian.
Lagrain.
Grüner Valtelliner.
Welsh Riesling.
Rothgipfler.
Bakator (rouge).
Kadarka.
Marzemino.
Blue Portuguese.
Gross blaue.

TIPOS DEL NORTE DE ITALIA

Nebbiolo fino.
Nebbiolo Bourgu.
Frasa de Montferrate.
Barbera fina.
Bonarda.
Barba corba gelata.
Provinante.
Aleatico.
Refosco.
Crabb's Burgundy (Refosco?).

TIPO OPORTO

Tinta de Madeira.
Tinta amarella.
Tinta Cao.
Moretto.
Mourisco preto.
California Black Malboisie.
Mission.
Black Prince.

TIPOS DE JEREZ Y MADERA

Boal de Medeira.
Jeher Szagos.
Palomino.
Pedro Jiménez.
Verdelho.
West's White Prolific.
Beba.
Malmsey.
Peruno.
Mantuo de pilas.
Mourisco branco.

CEPAS PARA UVA DE MESA Y PASAS (BLANCAS)

Muscat of Alexandria.
Huasco.
Canon Hall Muscat.
Almería.
Pizzutello di Roma.
Steinschiller.
Gelbe Seidentraube (Lignanga).
White Vernaccia.
Golden Queen.
Sultana (de uva redonda).
Thorason's Seetless (Sultana de uva alargada).
White Corinth.
Syrian.
White Nice.
White Málaga.

CEPAS PARA UVA DE MESA (TINTAS Y BLANCAS)

Purple Cornichon.
Sabalkansky.
Black Ferrara.
Emperor.
Black Muscat.
Gros Maroc.
Black Marocco.
Blue Damascus.
Gros Colman (Dodrelabi).
Babarossa.
Black Hamburg (Trollinger).
Howland's Black Hamburg.
Rose of Perú.
Flame Tokay.
Black Corinth.

TIPOS AMERICANOS DEL ESTE (MEJORADOS)

Jaith.
Cunningham.
Herbemont.
Lenoir.
Amber.
Rülander.
Walter.
Martha.
Diana.
Moore's Early.
Isabella regia.

TIPOS AMERICANOS HÍBRIDOS

Cornucopia.
Autuchon.

TIPOS DE CEPAS RÚSTICAS RESISTENTES (AMERICANAS)

Vitis Cordifolia.
„ Æstivalis.
„ Riparia.
„ Labrúsca.
„ Vulpina.
„ Rupestris.
„ Candicans.
„ Solonis.
„ Monticola.
„ Berlandieri.
„ Floridana.

Vitis Rubra.
„ Arizonica.
„ Californica.
„ Cinerea.
„ Doaniana.
„ Bicolor.
„ Coriácea.
„ Champini.
„ Munsoniana.
„ Sirapsoni.

TIPOS DE CEPAS RÚSTICAS RESISTENTES (ASIÁTICAS)

Vitis vinifera procedente del Cáucaso.

Vitis Romaneti.
Spinovitis Davidii.

Procede indicar ahora la distribución de las principales de estas cepas en California, los resultados que están dando y los caracteres principales de los vinos con ellas elaborados. En realidad, son muchos los cosecheros californianos que han plantado en sus viñedos cepas de una infinidad de tipos, unos con el fin de experimentar, otros con el de hacer vinos de todas clases; pero claro es que la reseña que á continuación se hace no se refiere sino á los puntos en que el cultivo de cada variedad y los vinos obtenidos tienen verdadera importancia.

TIPO BURDEOS

Cabernet Sauvignon.—Esta cepa, que es la que forma la base de los tipos más selectos del Medoc, es todavía cultivada con poca extensión en California. Las mejores plantaciones se hallan en los viñedos de J. Smith y de M. M. Estee, en Liver-

more Valley; de M. Portal, de San José, y Mr. Crabb, en Napa Valley. En los viñedos de Mr. Doyle, en Copertino, y de Mr. G. Gallegos, en la Missión San José, se halla injertada sobre cepa resistente Esta cepa resiste bien las lluvias, pero su cultivo es caro y exige cuidados sumos.

Cabernet Franc.—Esta cepa ha tenido en California más aceptación que la anterior porque se da bien en terrenos pedregosos secos, y es más prolífica, dando también excelentes vinos en el Medoc.

Las plantaciones más interesantes se hallan en Merlo Park, Copertino y Missión San José, en el condado de Santa Clara, y en los viñedos de la Italian Swis Colony, en Sonoma.

Los vinos elaborados en California con esta cepa y con el *Carbernet Sauvignon* son de una fuerza alcohólica que varía, según la localidad, de 9 á 12 por 100; de un extracto seco comprendido de 20 á 38 gramos por litro, si bien los más frecuentes es que contengan de 20 á 27, de una acidez de 4,0 á 6,0 también por litro. Son, como se ve por estos datos, de mediana fuerza alcohólica, mucho cuerpo y bastante ácidos.

Son además bastante astringentes, el Cabernet Sauvignon más que el Franc, y aunque especialmente este último da al paladar el carácter del Medoc y son vinos fáciles de manejar, no resultan por sí bastante equilibrados; les falta suavidad y finura, y por esto dan mejor resultado en *coupages* con otros. Así lo practican en la colonia Italo Suiza, en el distrito de Sonoma, con el *Zinfandel*, obteniendo un vino corriente, muy agradable, de bastante cuerpo, puesto que contiene 25 gramos de extracto por litro, buen color y gusto, que se aproxima, por su carácter, á algunos vinos de Navarra ó á los más vinosos de la Rioja.

Saint Macaire.—Esta variedad es propia para elaborar vinos del tipo Medoc, secos, en climas calientes. Hay plantación de ellas en Copertino, en la Missión San José y en el condado de Fresno. Los vinos resultan ácidos y astringentes. Se prefieren mezclarlos con el Gros-Mancin.

Verdot.—Requiere esta variedad tierras bajas gredosas y es

la última uva madura en la región de Burdeos. En California está plantada en muy limitada escala en el Valle de Livermore. Da vinos astringentes muy ácidos y de mucho color y cuerpo, que sirven para mejorar, por el *coupage*, los que da el *Merlot*.

Merlot.—Esta cepa se encuentra en los viñedos de Santa Clara y de Livermore Palley, donde produce bien en calidad, pero poco en cantidad. En Copertino se halla injertado sobre *Chaborne*, y produce solamente una tonelada ó poco más por acre; en los viñedos de Mac, Jover, en la Missión San José, la producción es un poco mayor. Madura antes que las *Cabernet*, por lo cual la plantan con exposiciones al Norte para retardar dicha maduración. Los vinos que produce son bastante deficientes y necesitan la mezcla de otras, tales como las de Verdot.

Tannat.—Alcanza muy reducida extensión en California. La plantación más interesante es la de Mr. Smith, en Livermore. Esta viña es vigorosa y productiva, pero la uva no es tan rica en azúcar como la de los Cabernet y Malbec, y, por lo tanto, los vinos resultan menos alcohólicos, pero más ácidos y con algo menos cuerpo.

Gamay Teinturier.—Esta cepa presenta excelentes cualidades para producir buen vino en *coupage*. Sin embargo, su extensión en California es reducidísima. Hay plantaciones por vía de ensayo en Copertino y en la Missión de San José.

Teinturier macho.—Se cultiva en Santa Margarita Valley (Fresno) y en Santa Clara. Ofrece caracteres semejantes á la cepa anterior, pero con condiciones menos adaptables aún en California. Los vinos que producen ambas cepas son muy bastos y no aptos ni aun para el *coupage*.

Charbono.—Esta cepa, que fué en un tiempo la favorita en California, ha decaído ahora mucho en estimación y hoy día su extensión es bastante reducida. Hay viñedos en Santa Cruz, Santa Clara y Livermore. En algunos puntos lo usan como patrón para injertar variedades más finas por ser cepa muy vigorosa y resistente. Esta cepa da vinos ordinarios baratos y

sufre mucho por los fríos tempranos del otoño en las localidades bajas. Los vinos obtenidos de esta cepa son muy endebles, de escasa fuerza alcohólica y poco extracto. En cambio contienen exceso de tanino, siendo, por lo tanto, muy astringentes, circunstancias todas que los hacen poco recomendables.

Gros Mancin ó Gros Mansine.—Da esta cepa vinos ácidos de mucho color y mucho cuerpo; es además bastante prolífica y medianamente resistente á los accidentes del clima, por lo que se juzga que se preferirá al *Merlot* y que su cultivo se extenderá bastante en California, principalmente en las tierras del Sur, pues no pierde la acidez en los valles de elevada temperatura. Hoy día se cultiva en Fresno y Santa Clara especialmente, dando vinos secos de buen color y cuerpo y de unos 12° de alcohol.

Malbec.—El cultivo de esta cepa, que da excelentes tipos del Medoc en Francia, es algo más extenso en California que el de las anteriores. Hay plantaciones de ellas en los viñedos de Mr. Lefranc, en Santa Clara; del Capitán Niabauson, en Rutherrord (distrito de Napa); de Mr. Scheffler, en Santa Helena; de Mr. G. Groszinger, en Younville; de Mr. Crabba, en Cakville; de Mr. J. Smith y Mr. Estee, y otros, en Livermore, de la Natoma Land & Water C°, en Natoma. Esta cepa se ha embastecido en California y los vinos que produce no pueden privarse del gusto de ácido láctico que les da un sabor nauseabundo, de que hemos hecho mención al describir los viñedos de Mr. J. Smith. La uva además se escalda ó quema por el sol con muchas facilidades.

No da, pues, los resultados que esperaban los cosecheros californianos al tratar de obtener con esta cepa excelentes materias dara los *coupages* necesarios, á fin de elaborar vinos finos de tipo Medoc.

TIPO DE BORGOÑA

Meunier.—Esta cepa, que en Francia y en Alemania da excelentes vinos, los produce en California pobres de color, ácidos, insubstanciales. Se dice que indudablemente no se ha encontrado en el país los suelos que le convienen. Hay plantaciones de Meunier en los condados de Santa Clara, Santa Cruz y Santa Helena. Es de notar que la acidez que presentan en California los vinos de esta cepa no es natural, es decir, debida al ácido tartárico y bitartrato de potasa, sino que proviene de ácidos originados en la fermentación, son causas secundarias que atacan fácilmente á este vinó y que los cosecheros californianos no saben evitar. Esta cepa es designada impropiamente como Mataró en algunos lugares de Santa Clara.

Chauché noir.—Se encuentra bastante extendida en los viñedos de Santa Clara, Santa Cruz y Santa Helena. En muchos puntos es confundido con el *Trousseau,* con el *Chauché gris* y con el *Ischia noir.* En otros les dan impropiamente los nombres de *Black Pinot*, *Black Riesling, Black Chister*, *Black d'Ischia, Scharam's Pinot*, etc.

Esta cepa es bastante productora con lo poda larga y muy poco con la poda corta. La uva es bastante rica en azúcar, pero cuando quieren elaborar con ella vinos dulces éstos resultan faltos de las demás condiciones que tienen que reunir estos vinos. Al fabricar vinos secos en California, éstos resultan alcoholicos y de mucho cuerpo, pero pobres en tanino en acidez y en color, y son muy difíciles de manejar.

Pinots.—Se cultivan en California varias cepas de este grupo. El *Pinot noir*, llamada también *Black Pinot*, *Pinot Norien* y *Franc Pinot*, da en las colinas y en los suelos calizos un vino Borgoña bastante bueno; en los graníticos el vino es más ligero, pobre en bouquet y en color.

Los resultados en los condados del Sur han sido completamente infructuosos; en Livermore y Santa Clara son mejores.

Robin noir.—Esta cepa, llamada en California *Pfeffer Ca-*

hernel, del nombre de su introductor en el país, se ha plantado bastante en Santa Clara y en el valle de Livermore. Da un vino de 12 % de alcohol, de bastante cuerpo y astringencia y acidez media, pero pobre en color y en bouquet. Por el *caupage* con vinos de color, como el Teinturier, ganaría bastante.

TIPOS DEL MEDIODÍA

Petite Sirah —Esta cepa, llamada también *Serina*, se cultiva en Natoma, Livermore, Santa Clara y Fresno. Ofrece bastante diferencia respecto al tiempo de su madurez en los distintos puntos de California, donde se cultiva. Los vinos que resultan contienen azúcar no descompuesto, que se transforma rápidamente en ácido láctico, comunicando á aquéllos su ingrato sabor característico.

Mondeuse.—Esta cepa, propia del Sudeste de Francia, resulta en California muy vigorosa, resistente contra las heladas, contra el sol y contra el *Mildew;* produce pronto y en regular cantidad. Los vinos que produce son de buen color, bastante cuerpo y regular acidez, pero muy astringentes. Se cultiva en muy reducida escala.

Mataró.—Se conoce también con el nombre de *Beni-Carló* y *Murviedro* en España, y de Balazac en la Charente. En California la llaman también *Upright Burgundy* y *Millers' Burgundy*. Esta cepa ha alcanzado bastante favor en California, porque se adapta fácilmente á toda clase de suelo y es muy productiva. Prefiere, sin embargo, los suelos con regular proporción de humus y no muy secos. El vino es rico en color y en tanino, y fácil de manejar. Hay importantes plantaciones en Santa Clara, Santa Elena, Fresno y Amador. En este último condado lo emplean para preparar imitaciones de Oporto.

Moscatel.—Es muy análoga á la anterior, con la que se confunde algunas veces. Resiste muy bien los cambios del tiempo y es bastante prolífica. En California madura muy pronto, pero su cultivo está poco desarrollado.

Trousseau.—Esta variedad, originaria del Jura en Francia,

se da bien en California, donde resiste bien las heladas del invierno, las sequías del verano y las humedades del otoño. Esta cepa se ha introducido en el país con objeto de producir un vino que, mezclado con el Ziufandel, corrija los caracteres demasiado pronunciados de éste, pero hasta el presente con muy pobres resultados. Mejores han sido los obtenidos elaborando vinos blancos. Hay plantaciones importantes en San José, Stockton, San Gabriel y Santa Clara.

Garnacha.—El cultivo de esta cepa ha adquirido bastante extensión en Santa Clara, Amador, Fresno y Napa. Requiere suelos ricos, en los que madura muy pronto. Produce vinos de mucho cuerpo y fuerza alcohólica, y la propiedad de cambiar su color rojo en matiz topacio obscuro es muy pronunciada en California. La proporción de azúcar en la uva es muy variable de unos viñedos á otros, y, por tanto, tiene que variar considerablemente la práctica de la elaboración de los vinos correspondientes.

Cinsaut ó Boudalés.—Esta cepa se da bien en las exposiciones calientes de las colinas pedregosas. En los suelos bajos y húmedos da uvas aguanosas, insípidas, y el vino resulta ácido y muy endeble. Se cultiva en Santa Clara, donde la designan con el impropio nombre de *Black Pinot*. En California ha resultado esta cepa más propia para producir vinos blancos que tintos.

Plaussard.—Cepa vigorosa que madura en el segundo período. Da uvas que se aprecian bastante como de mesa. Los vinos que produce son muy alcohólicos, pero muy pobres en color, en tanino, y en ácidos, en general de pobre calidad, á pesar de cuantos esfuerzos han hecho los californianos.

Alicante Bouschet.—Esta cepa se ha introducido en California porque da mucho color y fnerza alcohólica. Requiere suelos muy ricos y poda media ó corta; madura muy pronto; los vinos resultan demasiado astringentes.

Se cultiva en Livermore, San José, Natoma y otros puntos.

Petit Bouschet.—Se cultiva en los mismos puntos que el anterior y da vinos más astringentes y difíciles de manejar.

Aramón.—Esta cepa tiene al presente poca extensión en California. Da vinos endebles y astringentes, de escaso color y poca acidez. Se cultiva como ensayo en Copertino y la Misión de San José.

Carignan.—Se ha introducido esta cepa en California para practicar *coupages* con el Zinfandel, y su cultivo ha adquirido bastante desarrollo, especialmente en Livermore, Amador, Fresno y Santa Clara. Prefiere las colinas de suelo gredoso y con exposición al Sur. Los vinos resultantes tienen buen color, son alcohólicos, suaves, pero difíciles de manejar; presentan muy á menudo un sabor especial á cocimiento que les hace desmerecer mucho.

TIPOS DEL MEDIODÍA (BLANCOS)

Chasselas.—Bajo este nombre se designan en California muchas subvariedades de la tribu de Chasselas, siendo las más conocidas el Rose Chasselas, el Chasselas de Fontainebleau y el Golden Chasselas. Todas ellas son bastantes cultivadas en todo el Estado, pero principalmente en los distritos de Napa y Sonoma. Al contrario de lo que sucede en Francia y Alemania con las dos primeras subvariedades, que se destinan á uvas de mesa y no para hacer vino, por la escasa cantidad de azúcar que contiene, en California se prestan bien á dar un vino blanco, tipo Sauterne, cuya riqueza alcohólica es de 8 á 9 %, con una acidez de 4,1 por litro.

La subvariedad *Golden Chasselas,* bien entendida en el valle de Santa Helena, es indudablemente de importación española y da vinos que tienen algo semejantes con los obtenidos en el Mediodía de España con los *Listanes*, *Chauché gris.* Esta variedad se cultiva muy extensamente en California, tanto en el Norte como en el Centro y en el Sur, aunque en unos puntos la llaman *Gray Riesling*, en otros *Gray d'Ischia* y en muchos simplemente *Riesling.* Requiere poda larga y suelo profundo y algo húmedo. Da vinos de bastante pobre calidad, con demasiado cuerpo para vino blanco y una fuerza alcohólica de 10 á

11 %. Este vino se presenta casi siempre con una opacidad incurable, que le hace desmerecer bastante. En las localidades cálidas el vino resulta algo mejor que en las demás, pero siempre es difícil de manejar.

Roussanne.—Esta cepa, originaria de la Saboya, se cultiva en California en el valle del Sacramento, donde madura un poco antes que en su patria originaria. Los vinos que produce tienen un bouquet bastante agradable, pero muy fugitivo. El vino resulta, además, muy poco substancioso, pues el extracto no pasa de 13 gr. 50 por litro, mientras que el alcohol llega al 13 %. Distan mucho estos vinos del tipo *Hermitage* á que pretenden asemejarse.

Marsanne.—De igual producción que el anterior, y cultivado también en el valle del Sacramento, esta cepa es muy vigorosa y bastante prolífica, pero neutraliza estas cualidades la circunstancia de dar vinos más pobres de condición que el anterior, y que en todo caso sólo pueden servir para *coupages* con algunos tintos para obtener tipos del Medoc. Los vinos Marssanne tienen 18 gramos de extracto por litro y 11 % de alcohol, con una acidez bastante pronunciada (entre 5,0 y 6,0 por litro).

Clairete blanche.—Procede esta cepa de la región mediterránea del Sudeste de Francia, donde da vinos comerciales muy estimados y excelentes uvas de mesa. En California cultívase en el valle del Sacramento, donde crece con vigor y es bastante prolífica, adaptándose con facilidad á toda clase de suelos. El vino que produce es muy pálido, de 13 % de alcohol y 18 gramos de extracto por litro, con acidez de 4,2 también por litro. Estos vinos resultan de muy poco carácter, aunque en conjunto aparecen más equilibrados que los procedentes de las dos cepas anteriores.

TIPO SAUTERNE

Semillón.—Esta cepa, cuyo producto forma en Francia la base de los vinos Sauternes, se halla muy extendida en Cali-

fornia. Pocos son los vinicultores algo importantes que no elaboran Sauterne. En Sonoma, en Sacramento, en Napa, en Alameda, en Solano, en Santa Clara, en San Joaquín, en todos los distritos vinícolas, en fin, se preparan Sauternes, con la base del *Semillón*, mezclado siempre con el *Sauvignon blanc* y con más ó menos cantidad de *Muscadelle*.

La cepa *Semillón* en California vegeta con vigor y da bastante producto. Prefiere las laderas de las colinas bien ventiladas. Requiere poda larga, y sus uvas se usan en ocasiones como uvas de mesa, pero no resisten el transporte á largas distancias.

Los vinos obtenidos con el *Semillón* en California tienen de 12 á 13 % de alcohol, 19 gramos de extracto seco por litro y una acidez de 4,5, también por litro. El *coupage* con el *Sauvignon* y el *Muscadelle* da á estos vinos más cuerpo y fortaleza. Los vinos resultantes, tal como los cosecheros californianos los preparan, son difíciles de manejar y con facilidad extraordinaria adquieren la opacidad y el gusto láctico que les hace desmerecer. Es muy frecuente también el que tomen demasiado sabor al azufrado.

Sauvignon blanc.—Se cultiva en California casi en las mismas localidades que la cepa anterior. El *Sauvignon blanc* es tan vigoroso como el *Semillón*, pero menos productor; madura antes que éste y es preciso podarlo corto. Da vinos de una riqueza alcohólica comprendida entre 12 y 13 %, de unos 20 gramos de extracto por litro y un poco más ácidos que los del *Semillón*, y por este motivo, de aroma un poco más marcado que estos últimos. A veces el vino procedente del *Sauvignon blanc* pierde su carácter de *Sauterne* y toma un carácter semejante al del Palomino, pero sin la delicadeza de éste.

Se emplea casi siempre, como queda dicho, en *coupage con el Semillón*.

Muscadelle.—Esta cepa vegeta con mucho vigor en California y es muy productiva. Las uvas tienen un aroma de Moscatel casi imperceptible, pero este aroma, ligeramente modificado, se pronuncia más en los vinos bien hechos. Estos resultan

con más fuerza alcohólica que los procedentes del *Semillón* y del *Sauvignon blanc*, puesto que alcanzan del 13 al 14 %. El *bouquet* es también algo más pronunciado, pero al paladar ofrece poco carácter. Estos mostos se emplean casi siempre en mezcla ó *coupages* con los de las dos cepas anteriores.

Folle blanche.—Esta cepa, muy abundante en el Charante, donde se utiliza para la fabricación del cognac á causa de dar vinos muy bajos en alcohol (de 6 ó 7 %), se ha introducido en California con el mismo objeto; en Sacramento, en Sonoma, en Napa, en Alameda, en algunos puntos de El Dorado se utiliza, efectivamente, con tal objeto. Sin embargo, en California, principalmente en las Valladas, madura mejor que en Francia y da uvas más azucaradas y, por consiguiente, vinos de más alcohol, llegando en algunos casos la proporción de este elemento á 12 %. No obstante, los vinos resultan siempre muy ácidos (unos 6 gramos por litro) y tan endebles de cuerpo, que no son potables sino en mezclas con tintos de gran vinosidad, como los españoles de la región de Levante y Aragón, en cuyo caso se podrían obtener excelentes vinos de mesa, suaves, aromáticos y muy semejantes á los de la Rioja ó del Medoc.

Burger.—Esta cepa, procedente del extremo Norte de la región de la vid en Europa, es muy cultivada en California, ya con su propio nombre, ya con otros varios, entre ellos el de *White Elbling*. Es regularmente prolífica y da sus mejores productos en las localidades cálidas del Estado, como Fresno y San Gabriel.

Los vinos procedentes de esta cepa son blancos dorados, muy pálidos, pobres en alcohol, puesto que oscilan entre 6 y 11 %, ácidos, de poco cuerpo, puesto que algunos no llegan á dar más que 12 gramos de extracto por litro y completamente neutros. Se pueden considerar como vinos ordinarios de tercera ó cuarta clase, propios para bebida directa y, mejor aún, para el *coupage* con vinos de mucho cuerpo, alcohol y color, como los aragoneses y valencianos, y constituir tipos ligeros de mesa sanos y agradables.

TIPOS DEL RHIN

Riesling.—Esta cepa, que es la más apreciada en la región del Rhin para preparar los mejores y más aromáticos vinos de este nombre, se ha propagado mucho en California. Hay mucha confusión, sin embargo, respecto á su nomenclatura. El verdadero *Riesling* es el *Johannisberg Riesling*. El *Franken Riesling* debe más bien llamarse *Sylbaner*. El *Traminer*, que es una cepa rhenana de calidad inferior, lleva también en California el nombre de *Riesling*.

El verdadero Riesling pierde sus mejores condiciones cuando se cultiva en localidades más cálidas que las de la región del Rhin, y esta esta es la causa de que en California no haya dado en la mayor parte de los sitios los resultados que se proponían sus introductores. Solamente en algunos puntos de los condados situados al Norte de la bahía de San Francisco y en las vertientes de las sierras que limitan al Oeste del valle del Sacramento, ha conservado algunos de sus caracteres originarios. Requiere además suelos fuertes y de suficiente humedad. Los vinos que produce son ligeros, agradables, aromáticos, pero estas cualidades, unidas á la finura y delicadeza que presentan los vinos auténticos del Rhin, no las presentan sus imitaciones californicas, tanto más cuanto que éstas caen frecuentemente en la fermentación láctica, desarrollándose en ellos el sabor peculiar de este ácido, que tanto hace desmerecer á los vinos que le presentan.

Solamente algunos cosecheros, como Mr. Schran, de Santa Helena, ha podido evitar este inconveniente presentando vinos bastante aceptables.

Silbaner.—Esta cepa, llamada también *Franken Riesling* y conocida en El Dorado con el nombre de *Grueen Hungarian*. Vegeta en suelos pobres y climas fríos, pero los vinos que produce son muy endebles y de escasa fuerza alcohólica (cuando más el 10 %). Esto, unido á que son muy abundantes en mucílagos que hace que con facilidad se desarrolle en ellos la fer-

mentación mucosa, hace que estos vinos no puedan tener valor si no se elaboran, asociándolos á los del *Johannisberg* ó de *Traminer*. Con este objeto se cultiva en algunas localidades de California.

Traminer.—Cepa del Rhin que da vinos semejantes á los anteriores, pero inferiores al Johannisberg. Se cultiva principalmente en Napa Valley y en algunos puntos de Sonoma.

Rara vez se emplean sus mostos solos para elaborar vino. Lo más común es que los mezclen con los del Riesling, los del *Sylvaner*, y á veces con ambos á la vez.

Kleinberger.—Se cultiva esta variedad en varios puntos de Sonoma y Napa, donde se conoce con el nombre de *Elbling* y *White Elba* y otros. Sus mostos se emplean generalmente para *coupages*, con objeto de comunicar á otros el carácter y aroma de los vinos del Rhin. Sin embargo, esta cepa, como las anteriores, pierde sus propiedades en cuanto se cultiva fuera de las colinas frescas, de condiciones análogas á su patria originaria.

TIPO AUSTRO-HÚNGARO

De todas las variedades pertenecientes á este tipo, la que ha adquirido verdadera popularidad en California ha sido la Zinfandel, tantas veces nombrada en el curso de esta Memoria. Plantíos de ella se encuentran en todos los condados, así en las regiones cálidas como en las templadas y en las medianamente frías, en las colinas y en los valles.

Ya queda dicho cómo esta cepa, procedente de Hungría, fué introducida en California; pero ha ocurrido con ella algo semejante á lo sucedido con las cepas españolas de la Misión, á saber: que se ha modificado su carácter originario y se hace ahora difícil establecer su verdadera filiación en el país nativo. En todo caso pertenece al grupo de los *Kadarkas* de Hungría y no tiene ningún parentesco con la cepa Zinfandel descrita por el Conde Odart en su tratado de Ampelografía.

La cepa Zinfandel, por su vigor, por su lustrosidad, es fácilmente adaptable á todos los climas y á todos los suelos; pero

se advierte, sin embargo, que sus productos varían notabilísimamente con aquellas condiciones de unos lugares á otros. En la mayor parte de las localidades produce un vino tinto de buen color, regular cuerpo y bastante aroma, cuando es joven; pero el vino es siempre astringente y basto. En otros puntos, el vino resultante es endeble y de poco color y vinosidad, como sucede en algunos puntos de San Diego. Hay sitios, como Fresno, en que el mosto es propio para vinos abocados y licorosos, y, en fin, en ciertas localidades, como en Yolo y San Joaquín, el Zinfandel puede clasificarse entre los vinos blancos, pues fermentando el mosto sin los hollejos, obtienen, en efecto, un vino blanco, ligeramente ácido, de regular bouquet y fuerza alcohólica.

Esta variedad en las condiciones del producto muestra que no se puede seguir un mismo método para elaborar el Zinfandel en las distintas localidades, y que no se puede tampoco dar una composición normal aproximada del tipo, puesto que, en realidad, de esta cepa resultan diversos tipos muy diferentes entre sí. Así hay Zinfandeles, procedentes de Santa Clara, que presentan una riqueza alcohólica de 9 % gramos de extracto por litro y 5,5 de acidez, y otras procedentes de Fresno que han llegado á marcar 19 % de alcohol con 27 gramos de extracto, cosechados en Livermore; los hemos analizado con 11 y 12 % de alcohol y 29 y 32 gramos de extracto por litro respectivamente.

El sabor demasiado pronunciado que tiene ordinariamente el vino Zinfandel y lo fugitivo de su bouquet ha hecho que se trate de corregir estas circunstancias por el *coupage*, á fin de darle la suavidad que tanto necesita, de corregirle su astringencia y aspereza peculiares, de fijar algo más su aroma, y, en fin, en los puntos en donde resulta débil en color para aumentarle éste.

Los productos que mejor se prestan á mejorar el Zinfandel por el *coupage* son los procedentes de cepas de tipos del Medoc, como son los Cabernet y los de ciertas cepas españolas de la región de Levante, tales como el *Benicarló* ó *Mataró*.

En otro lugar se consigna que la *Italian Swiss Colony* obtiene por el *coupage* del Zinfandel con el Cabernet un vino de mesa muy agradable, de color, vinosidad y gusto muy semejante á ciertos vinos navarros ó riojas vinosas más semejantes al tipo Borgoña que al Medoc.

Fermentando juntos el Zinfandel y el Mataró se pueden obtener también tipos muy comerciales, ricos en color, en cuerpo y sin los pronunciados caracteres que embastecen el Zinfandel.

Kadarka negro.—Esta cepa es una de las más estimadas en Hungría, Croacia y Stiria. El vino que produce tiene en el país originario un aroma muy agradable. La cepa en California resulta vigorosa y productiva, pero expuesta á algunas enfermedades y accidentes. Requiere poda corta y ha de ser plantada con exposición al Sur ó en los valles templados. No es muy exigente con relación á la naturaleza de los suelos con tal que no sean húmedos. En estas condiciones las uvas maduran, conteniendo entonces alrededor de un 25 % de azúcar. El vino resultante es en general alcohólico, de bastante cuerpo, de una acidez media, pero á la inversa de lo que ocurre en Europa con los vinos de esta misma cepa, muy pobres en color. Ha conservado algo de su peculiar aroma y se maneja bastante bien en su crianza.

La riqueza alcohólica de estos vinos oscila entre 10 y 12 %. El extracto seco por litro entre 25 y 35 gramos, según las localidades, y la acidez de 4,4 á 6,7, también por litro.

Lagrain.—Esta variedad es especialmente cultivada en el Tird. En California se encuentra en muy reducidas localidades con poda larga; resulta, por consiguiente, una cepa vigorosa y productiva. Madura tarde, es decir, durante el mes de Octubre, adquiriendo entonces alrededor de un 25 % de azúcar. El vino resultante presenta de 11 á 12 % de alcohol, mucho cuerpo, puesto que llega á 31 gramos de extracto seco por litro y regular acidez, 5,0, también por litro. Es muy astringente y pobre en color, por lo cual sólo puede adquirir propiedades completas para el *coupage*.

Gross blanc.—Esta cepa se cultiva con mucha abundancia en Stiria, Croacia y Hungría, donde es conocida particularmente con el nombre de Kolner. Generalmente en aquellos países se cultiva más especialmente para producir uvas de mesa. En California, donde hasta ahora se cultiva poco y produce un vino muy diferente del que puede dar en Europa, pues resulta sumamente rico en tanino y, por lo tanto, muy astringente, excesivamente tinto y de mucho cuerpo, propiedades todas contrarias á las de su correspondiente europeo. La riqueza alcohólica varía mucho (de 8 á 13 %); el extracto de 22 á 34 gramos por litro; la acidez de 3,4 á 6,0.

En general puede decirse que en California esta cepa, en lugar de producir vinos de marca, produce vinos de *coupage*.

Blauer Portugieser.—Cultívase esta cepa en Austria, en Alemania y en el Sur de Francia, donde se utiliza tanto para la vinificación como para producir uvas de mesa. En California es una cepa muy vigorosa y bastante productiva. El vino que proporciona es fuertemente coloreado, bastante alcohólico, de mucho cuerpo, bastante astringente, pero de muy poca acidez, siendo, en cambio, muy atacable por los fermentos lácticos y amargos, lo que da frecuentemente sabor muy desagradable. Aparte de esta circunstancia, el vino resulta basto y más útil para *coupage* que para vino de marca. Se han hecho algunos ensayos de mezcla con los mostos de los tipos Kadarkas.

TIPOS PIAMONTESES Ó DEL NORTE DE ITALIA

La primera cepa de este tipo introducida en California lo fué en el valle de Napa, donde fué conocida con el nombre de *Crabb's Black Burgundy* y que parece ser un *Refosco*, pues presenta los caracteres de esta cepa introducida más tarde. Mr. Doyle introdujo después en su viñedo de Menlo Park y Cupertino cepas *Nebbiolo*, *Barberá*, *Bonarda*, *Malvasis*, *Bianca*, *Moscatello blanco* y otras. Posteriormente la Italian Swiss Colony ha importado en Sonoma sarmientos de las variedades

piamontesas *Barberá Bonarda, Nebbiolo, Gignolino, Dolcetto* y *Fresa.*

Nebbido.—Esta cepa presenta en California sus cualidades de Piamonte, y produce vinos de bastante cuerpo y fáciles de manejar.

Barbera.—Esta cepa da en California vinos menos ácidos que en el Piamonte, pero de más cuerpo y astringencia, resultando, por lo general, un poco más bastos.

Bonarda.—Esta cepa es vigorosa y productiva, da mostos abundantes y de color obscuro. En suelos compactos, expuestos al sol, da buena cosecha y de excelente calidad, pero desmerece mucho con los fríos prolongados. El vino que produce no se maneja tan fácilmente como el Nebbido, y que parece requerir el *coupage* con otros para adquirir finura y buenas condiciones.

Fresa.—Es cepa vigorosa, productiva, y que resiste bien los inviernos. Se da muy bien en todos los suelos, pero prefiere las calizas en colinas con buena exposición. Madura al fin del segundo período. Los vinos que produce son fáciles de manejar, pero maduran con mucha lentitud.

Refosco.—Es cepa fuerte, vigorosa y prolífica, cultivada en suelos calizos y profundos. El vino es rico en tanino, en ácido y en materia colorante, pero más á propósito para el *coupage* que para producir vinos finos. Es fácilmente atacable por la fermentación láctica.

TIPO OPORTO

Bastardo.—Esta variedad, cuyo cultivo es bastante extenso en la isla de la Madera, en Portugal y en España, se considera en California idéntico al *Trousseau*, pero su madurez más temprana y el carácter completamente diferente de los vinos que produce prueba que son completamente distintos. Esta cepa, en la región del Duero, produce un Oporto licoroso, dulce, muy fino. En California el vino resultante es de bastante cuerpo, de poco color, basto, y, en general, un vino de segun-

da clase, hasta el punto de no poder pasar, en manera alguna, ni aun como imitación del tipo europeo. Para conseguir esto lo mezclan con el producto de la uva *Alvarelhão*, en cuyo caso resultan algo corregidas las deficiencias del primer vino y se obtiene una imitación de Oporto más aceptable. La riqueza alcohólica de vino obtenido en California, del Bastardo, oscila entre 11,50 y 14 %. La acidez de 4,5 á 6,5 y el extracto de 23 á 33 gramos por litro.

Tinto amarella.—Es una de las mejores variedades de la región del Duero, muy productiva en suelos fuertes. En California ofrece mucha variación respecto á la producción en las diferentes localidades, pues mientras al Norte de Santa Clara rinde poco, en Fresno figura entre las cepas de más producción. El vino es ligero en alcohol, pobre en color y en tanino, y bastante difícil de manejar, aun cuando se fortifique con alcohol, por todo lo cual resulta una imitación muy pobre del tipo portugués. Por el *coupage* con el *Tinto Cao* ó con el *Alvarelhão* puede resultar un Oporto más aceptable.

Se ha pretendido elaborar con el producto de esta misma cepa vino tinto seco de mesa sin resultados prácticos, pues el vino resultante, además de ser muy difícil de manejar, presenta un sabor desagradable muy particular que le hace completamente imposible para la mesa.

Alvarelhão.—Esta cepa, conocida también en California con el nombre de *Pie de perdiz*, es una de las variedades más finas de Portugal. En California se cultiva poco hasta el presente, habiendo viñedos de ella en Santa Clara, en Fresno y en Napa. Madura hacia el final de Agosto y es muy atacable por el *oïdium*. En general el vino que produce no puede presentarse como imitación Oporto sino emplearse solamente para el *coupage* con el mosto de otras cepas portuguesas, como el Bastardo, para conseguir las deficiencias de este último.

Tinto Cao.—Esta cepa, muy estimada en Portugal, resulta muy poco productiva en California, y, lo mismo que las cepas anteriores, no produce en el Oeste de América vinos similares á los de su país originario, á no ser que las cepas se planten en

localidades bastante cálidas y se proceda con extremado cuidado al cultivo de la cepa y á la elaboración del vino. El Tinto Cao en California resulta de escaso color, mucho cuerpo, mucha astringencia, propio, en fin, para vino de *coupage*. Su riqueza alcohólica oscila entre 11 y 12 %. El extracto entre 26 y 33 gramos por litro. La acidez entre 4,2 y 6,2 también por litro.

Tinto de Madeira.—Esta cepa resulta en California la más productiva de todas las variedades portuguesas cultivadas. Cuando sus uvas maduran contienen de 24 á 25 % de azúcar, y, por lo tanto, el vino resultante contiene alrededor de 12 % de alcohol. Fortificado este vino hasta presentar 17 ó 18 % de alcohol, resulta una imitación Oporto que, aunque algo astringente y de escasa acidez, puede presentarse, sin embargo, como una de las mejores imitaciones de este tipo de vino que se obtiene en California.

TIPOS JEREZ Y MADERA

Palomino.—Esta cepa, importada en California directamente desde España, es cultivada en diferentes localidades del Estado, recibiendo en algunos nombres erróneos, como el de *Golden Chasselas*, lo cual origina, á su vez, algunas equivocaciones en los tratamientos sucesivos á que se somete el vino resultante. El mosto y el vino que se obtiene en California con esta cepa difiere notablemente de su similar en España, sea porque las condiciones del clima y del terreno han hecho variar la naturaleza de la planta, sea, en fin, por la notable diferencia en la manera de proceder á la crianza del vino.

El obtenido en California con esta variedad resulta un vino ligero, de poco cuerpo, con agradable bouquet, pero muy escaso. Ya queda expuesto en otro lugar de esta Memoria que para obtener los tipos jerezanos que en España se elaboran á fuerza de años y de cuidados muy especiales, en California efectúan la elaboración en un período de tiempo de tres á seis meses, y que ésta se reduce á una especie de cocción y encabezado del vino antes y después de la referida cocción.

Mantuo de pilas.—Esta cepa, que constituyen en Jerez una de las más excelentes variedades, no ha producido en California resultados satisfactorios. Los vinos que han obtenido presentan naturalmente, es decir, antes del encabezado, una riqueza alcohólica de 9 á 10,50 % y una acidez de 3,50 á 4,50. Ocurre frecuentemente, al preparar estos vinos, que al someter estos mostos en cámara caliente á la especie de cocción de que repetidas veces se ha hecho mérito, que la fermentación alcohólica se detiene y en cambio se desarrolla la fermentación acética, alterándose por completo las cualidades peculiares del vino y, por lo tanto, su carácter.

Mourisco blanco.—Esta cepa portuguesa se cultiva en California para obtener imitaciones de Jerez como las anteriores, pero por las mismas circunstancias que las otras cepas resulta un vino totalmente desprovisto del carácter que se quiere obtener. El vino producido por el Mourisco blanco presenta naturalmente una riqueza alcohólica de 12,50 % y una acidez de 3,03.

Verdelho.—El cultivo de esta cepa es bastante reducido en California, habiendo, no obstante, viñedos en Fresno, en los Ángeles, en Napa y en Sonoma. Confúndese algunas veces con el *Clairette blanche.* Produce en California vinos endebles y muy ácidos.

Pedro Jiménes.—Esta cepa empieza á encontrarse en muchos viñedos de California, pero limitada á muy reducidas extensiones. Todas las muestras que hemos examinado de vinos procedentes de la cepa Pedro Jiménez estaban totalmente desprovistas de los caracteres que en España presentan los vinos de este nombre.

Es imposible distinguir en los Pedro Jiménez californianos, tanto secos como dulces, pues de las dos clases se elaboran, el menor indicio del aroma especialísimo que caracteriza estos exquisitos vinos jerezanos. En los dulces falta además completamente el tono del dulzor que en combinación con el aroma da el estilo peculiar de estos vinos.

UVAS DE MESA Y PARA ELABORACIÓN DE PASA

Moscatel de Alejandría.—Se cultiva esta cepa, ya para obtener uva de mesa, ya para producir pasas en muchas localidades de California, especialmente en los distritos del Norte y del Sur.

En realidad, son muchas las variedades de la familia de los Moscateles que hay en cultivo; pero hay una gran confusión en los nombres dados á estas distintas variedades, hasta tal punto, que es sumamente difícil hacer una enumeración precisa de la distribución de cada una de ellas en los distintos viñedos del Estado. Muchas veces llevan nombres distintos en diferentes localidades una misma variedad. Otras veces son diferentes variedades las designadas con el mismo nombre; así, por ejemplo, es positivo que las denominaciones de Moscatel de Alejandría, White Muscat, Moscatel gordo blanco, corresponden muchas veces á una misma clase de cepa.

El Moscatel de Alejandría produce en los Estados del Sur uvas de muy buen aspecto y que se prestan bastante bien á la elaboración de pasa. Ésta, sin embargo, resulta más basta que su similar de Denia y mucho más fácil de enmohecerse. En algunos viñedos han ensayado el obtener con ella vino similar á los Moscateles jerezanos. Éste resulta efectivamente bastante alcohólico (entre 14 y 15 %), y con una acidez de 4 á 5 por litro. No obstante, los resultados no corresponden en la calidad y finura del producto, ni á los cuidados que se han tomado para su elaboración, ni á los que la uva puede permitir, y puede decirse que hasta el presente los vinos obtenidos de esta cepa no son comerciales.

Sultana.—Esta cepa, tan apreciada en el Mediodía de Europa y en algunos países del Oriente, se encuentra en muchos distritos de California. En Napa, en Yolo, en Stockton, en San

Bernardino y en San Gabriel se pueden ver muchos viñedos constituídos por esta variedad.

Como con la anterior, no sólo se obtiene uva de mesa, sino que también se confecciona pasa y se elaboran vinos. Cuando esta cepa vegeta en las tierras fértiles de los valles, donde sus jugos ácidos resultan en cantidad suficiente y la pulpa se presenta bastante esponjosa, es indudable que la uva puede usarse, ya para mesa, ya para elaborar vino, mejor que para la elaboración de la pasa.

En todo caso, la naturaleza de la localidad, al imprimir sus caracteres al producto, es lo que mejor determina la naturaleza del producto que debe obtenerse con más resultado. Los vinos que se elaboran con la cepa Sultana tienden siempre á presentar un ligero carácter ajerezado, y los cosecheros californianos se esfuerzan en desarrollar más estos caracteres.

COMPOSICIÓN MEDIA DE LOS DISTINTOS TIPOS DE VINOS DE CALIFORNIA

VINOS	ALCOHOL POR CIENTO EN VOLUMEN			EXTRACTO POR LITRO			ACIDEZ EN ÁCIDO TARTÁRICO POR LITRO			CENIZAS POR LITRO		
	Máxima.	Mínima.	Media.	Máxima.	Mínima.	Media.	Máxima.	Mínima.	Media.	Máxima.	Mínima.	Media.
Tipo Burdeos...	12,30	9,25	10,92	31,9	21,0	25,7	6,33	3,81	5,10	4,47	2,52	3,52
Idem Borgoña..	12,49	7,96	11,17	27,7	19,3	23,6	7,65	4,50	6,21	4,25	2,00	3,19
Idem Italiano...	13,93	9,21	11,48	37,1	16,7	25,6	5,81	3,93	5,06	5,11	2,34	3,43
Blanco seco....	14,21	9,21	12,04	24,4	13,6	19,0	6,00	4,28	5,16	3,42	1,57	2,19
Jerez y Madera.	16,00	10,00	12,80	28,2	18,8	18,5	6,00	2,17	4,98	3,90	1,60	2,88
Oporto.....	14,00	11,22	12,50	31,2	23,6	26,2	5,25	5,01	5,11	5,64	4,46	4,93

TÉRMINO MEDIO DEL RENDIMIENTO EN MOSTO POR TONELADA DE UVA DE LAS PRINCIPALES CEPAS CULTIVADAS EN CALIFORNIA

TIPO BURDEOS

Malbeck.....	150,8	galones.	571	litros.
Cabernet Franc.....	154,3	„	584	„
Cabernet Lauvignon.....	161,0	„	609	„
Gros Verdot.....	165,4	„	626	„
Gros Mansenc.....	160,9	„	609	„
Tannat.....	150,3	„	569	„
Merlot.....	157,3	„	595	„
Gamay Teintwier.....	149,8	„	567	„
Teintwier Male.....	151,5	„	573	„
Saint Macaire.....	154,6	„	585	„

TIPO BORGOÑA

Black Pinols.....	148,9	galones.	564	litros.
Meunier.....	156,1	„	591	„
Pfeffer's Cabernet.....	166,6	„	631	„
Chauché noir	158,3	„	599	„

TIPO ITALIANO

Barbera.....	159,2	galones.	603	litros.
Freisa.....	165,6	„	627	„
Bonarda.....	164,9	„	624	„
Nebbiolo	156,6	„	593	„
Crabb's Black Burgundy..	166,0	„	628	„

TIPO DEL MEDIODÍA

Aramon.....	167,9 galones.	636 litros.
Cinsaut.....	176,5 „	668 „
Mondense.....	160,5 „	608 „
Grenache.....	149,3 „	565 „
Mourastel.....	164,8 „	624 „
Mataró.....	168,7 „	639 „
Trousseau.....	152,3 „	577 „
Petit Bouschet.....	152,3 „	577 „
Sirah.....	153,1 „	579 „
Ploussard.....	161,1 „	610 „
Carignane.....	158,9 „	601 „

TIPOS AUSTRO-HÚNGAROS

Grosblanc.....	167,4 galones.	634 litros.
Zinfandel.....	154,8 „	586 „

TIPO OPORTO

Tinto Cão.....	152,8 galones.	578 litros.
Tinta Amarella.....	165,3 „	626 „
Tinta de Madeira.....	174,0 „	659 „
Bastardo.....	165,0 „	625 „

RESUMEN RESPECTO Á CALIFORNIA

Por la reseña que de las cepas y de los vinos californianos queda hecha, se ve que no son ciertamente variedades de cepas ni estilos de vinos los que faltan en California. Los viticultores de esta región han plantado, puede decirse, todas las cepas que en el resto del mundo han obtenido alguna celebridad y de sus jugos han preparado, siguiendo, ya procedimientos similares á los de los países originarios, ya métodos especiales, vinos que

han tratado fuesen de los mismos estilos y caracteres que los obtenidos de dichas cepas en sus patrias respectivas. En la mayor parte de los casos no han obtenido los resultados que buscaban; la razón es la siguiente:

Las peculiaridades y matices, por decirlo así, que distinguen unas clases de vid de otras y que á veces son los que dan más valor á los vinos que con ellas se obtienen, son una cosa tan fugitiva, tan inestable, tan pequeña, que la más ligera variación en el clima, en el suelo ó en el método de cultivo puede hacerla desaparecer ó cambiar completamente. Por lo tanto, cuando una cepa de una variedad determinada se importa de una región á otra; hay que buscar, si se trata de conservar sus caracteres importantes, la adaptación al suelo y al clima.

Se necesita para esto que coincidan similitud de composición química y de constitución física en el suelo; identidad en la distribución de temperatura, de la humedad y del régimen de vientos en la localidad, condiciones semejantes en la exposición, y si no se reúnen todas estas circunstancias, las cepas cambiarán, como ha sucedido con la cepa de la Missión, con la Zinfandel y Riesling en muchas localidades de California.

La enumeración de todas estas condiciones basta para comprender cuán difícil es llegar á conseguir todos los requisitos que una cepa necesita para dar en una región productos que conserven los mismos caracteres que los obtenidos de la misma variedad en otra región distinta.

Siendo tan dificilísimo el lograr en una región determinada encontrar localidades en que las combinaciones de suelo y clima sean idénticas á las de otra región, lo que procede es encontrar en cada localidad cuál es la cepa que mejor pueda adaptarse á las condiciones de ésta y desarrollar en ella en el más alto grado las cualidades que más valor dan al producto obtenido.

Esta selección se ha hecho en las regiones vinícolas de más celebridad del Antiguo Mundo por un procedimiento empírico si se quiere, pero que es el producto de las observaciones y de las experimentaciones de luengos siglos.

Es imposible, por lo tanto, que en California, en unas cuantas docenas de años, aun guiados por las ciencias físicas y químicas, y aun disponiendo de capitales y de gran iniciativa para hacer toda clase de ensayos y experimentos, se llegue á descubrir esta adaptación. Después de obtenida la distribución de cepas más apropiadas para cada localidad, queda el averiguar asimismo cuáles son los métodos de elaboración que mejor convienen á los tipos de vino que hayan de obtenerse, para que estos vinos presenten el grado más perfecto posible y los caracteres que corresponden al estilo que representan.

Este mismo trabajo, lo mismo que el de la selección de cepas, se ha verificado en Europa á través de centenares de años, y de esta manera han resultado los especiales sistemas de vinificación que en Jerez y en el Medoc, en Borgoña ó en Oporto, en Marsala ó en Tarragona, en el Rhin ó en la isla de la Madera han dado por resultado la creación de los tipos característicos que se obtienen en las indicadas localidades.

Los cosecheros californianos están todavía muy al principio de estas dos clases de trabajos. Cada cosechero ha plantado en el predio de su propiedad cepas del Rhin, cepas del Medoc, cepas de Andalucía, cepas de todas las regiones levantinas españolas, cepas del Piamonte, cepas de Borgoña, y pretendido obtener de cada una de estas inmediatamente vinos como los que en cada una de estas regiones dan las cepas importadas.

Esto en algunos casos podría ser teóricamente posible; en la mayor parte de las ocasiones es prácticamente irrealizable. El vino no lo hace sólo la cepa, lo hace la localidad con su suelo y su clima, lo hacen los métodos de cultivo y lo completan los cuidados que se les da durante la crianza. Sucede muchas veces que una localidad con suelo de la misma composición química y de idéntica constitución física que otra no está favorecida por la misma sucesión ó distribución de temperatura en el año; que al variar las condiciones topográficas de una región como varían las condiciones de los vientos puede ocurrir que requiriendo una cepa en su país originario una expo-

sición Oeste, por ejemplo, en otro necesite para no cambiar de caracteres la exposición Este.

Todas estas circunstancias sólo las irá determinando y poniendo en conocimiento del viticultor la práctica de muchos años y una serie de numerosísimos ensayos por largo tiempo no interrumpidos.

Otro aspecto en la elaboración de vinos, ya para la creación de tipos, ya para la imitación de los conocidos, es el relativo á las mezclas ó *coupages*. En la mayor parte de las ocasiones un tipo de vino no se obtiene sólo del mosto procedente de una sola cepa, y en este arte de los *coupages* preciso es confesar que aun cuando en California hay muchos vinicultores inteligentes, la mayoría de ellos están respecto á este punto en la infancia.

Son muchos los cosecheros que fermentan por separado el mosto obtenido de cada cepa y distinguen después el vino obtenido con el nombre de la cepa que le ha dado origen. Presentan así los vinos, á pesar de todos los cuidados con que se ha hecho la elaboración, ciertos defectos que son procedentes de las cualidades características de cada mosto. Así hay vinos excesivamente astringentes por la cantidad de tanino de que es imposible desembarazarlos durante la crianza; otros excesivamente ácidos y que no se corregirán sino mezclándolos con otros en que los ácidos estén en defecto; hay vinos pobres de color y otros en cambio completamente opacos por la cantidad de materia colorante que contienen, vinos tan endebles de cuerpo y escasos de riqueza alcohólica, que no ofrecen bajo ningún aspecto las condiciones que se buscan en esta clase de líquidos y que además son dificilísimos de conservar. En cambio se encuentran otros tan cargados de alcohol y con tan excesiva vinosidad que resultan pesados, poco agradables, difíciles de digerir.

Todas estas circunstancias sólo pueden corregirse por *coupages* ó mezclas inteligentes, lo cual, á su vez, favorece el manejo de los vinos durante su elaboración y la constitución de tipos constantes, que es lo que el mercado demanda.

Pues bien, en esta práctica los cosecheros californianos están todavía atrasadísimos. Cosechero hay que ha presentado en la Exposición de Chicago dos vinos tintos, ambos de su propiedad, el uno suave y aromático, pero endeble y ligerísimo, de color pobre y dificilísimo de mantener; el otro grueso, vinoso, de mucha fuerza alcohólica y riquísimo en color. Cada uno de estos dos tipos por separado constituían, á pesar de presentar algunas particularidades recomendables, dos vinos dificilísimos de colocar en el mercado, y es innegable que por una hábil combinación de los dos podría constituirse un tipo muy aceptable.

Los pocos cosecheros californianos que practican el *coupage* con inteligencia ó á sabiendas de lo que hacen obtienen adelantos sobre el resto, é indicado queda cómo Italian Swiss Colony en Sonoma, Míster Smith en Livermore, Míster Parrolt en Santa Helena, Míster Crabb en Napa, Míster Seram en Santa Helena y otros varios obtienen vinos de mesa excelentes, mezclando el Zinfandel con el Cabernet ú otros representantes del Medoc, tipos rhenanos y Sauternes por el *coupage* de diferentes cepas del Rhin y del Mediodía de Francia respectivamente; pero éstas son excepciones de la regla general.

Este mismo atraso en las prácticas enológicas hace que sea una circunstancia muy general en los vinos de California la dificultad de su conservación. Casi la totalidad, por no decir todas, las muestras de vinos de California, imitación del tipo Borgoña, que fueron presentadas en la Exposición de Chicago, estaban completamente perdidas en la época en que el Jurado fué á proceder á su examen, y, sin embargo, hacía ocho meses que estas muestras habían sido preparadas con el cuidado y esmero que puede suponerse para remitirlas á una Exposición universal.

Por lo que hace á los claretes del tipo Medoc que en casi todos los distritos de California elaboran, incluso los que se obtienen de la cepa Zinfandel, se observa que cuando son nuevos tienen mejor *bouquet* que cuando pasan por ellos dos ó tres años, precisamente lo contrario de lo que ocurre en Euro-

pa. Esto procede de que la constitución de la inmensa mayoría de los mostos californianos tienen una gran tendencia á contraer al par que la fermentación alcohólica, que es la principal, fermentaciones secundarias, como son la acética, la láctica, butírica y glucosa. Estas fermentaciones secundarias se producen unas veces al mismo tiempo que la fermentación principal, otras en tiempos subsiguientes, pero en todo caso dan á los vinos olor y gusto muy particular siempre desagradable, y los hacen dificilísimos de conservar. En la detallada reseña que antecede se ha ido exponiendo esta circunstancia en la mayor parte de los casos, y se habrá visto cómo en la mayoría de las bodegas, hasta en las mejor montadas, los vinos californianos suelen presentar este carácter que tanto los hace desmerecer. Esta particular circunstancia de los mostos que no se presenta con tanta generalidad en las comarcas europeas, debe provenir de la influencia que el suelo, el clima de California ejerce sobre las cepas europeas allí importadas. Posible será que esto se corrija con el tiempo conforme las cepas vayan adaptándose al nuevo medio, pero como la industria con las exigencias permanentes del mercado no puede permanecer pendiente de una solución que es contingente, tiene que buscar el remedio por la corrección de los mostos, y las prácticas para lograrlo tienen que constituir métodos especiales de vinificación que ni se aprenden en los libros ni aun podrían enseñarlos los maestros, sino repetidísimos ensayos practicados por personas inteligentes, observadoras y despreocupadas.

Hasta que esto no se logre, los cosecheros californianos no pueden decir que han alcanzado el grado de perfección necesario en la elaboración de sus vinos, para que éstos puedan competir en el mercado del mundo con los que ya tienen estilo y carácter de luengos años adquirido.

LOS AUXILIARES DE LA PRODUCCIÓN

Y EL

COMERCIO VINÍCOLA EN CALIFORNIA

Lo que es admirable en California, además de los recursos y elementos que la iniciativa individual, siempre activa y siempre despierta lleva al progreso de su vinicultura, es la organización de ciertos elementos oficiales y semioficiales, técnicos unos, propagandistas y comerciales otros, y cuya existencia y modo de funcionar no debe pasarse en silencio.

Los auxiliares de carácter técnico son las Estaciones experimentales que, dependientes de la Universidad de California, casi todas se hallan establecidas en diferentes puntos del Estado y sirven de importantísimos centros de investigación, estudio y experimentación, y después de guía racional para los viticultores en sus prácticas.

Existe, además, otro centro, que es *The Board of State Viticultural Commission,* ó sea una especie de Consejo oficial de viticultura del Estado, cuyo objeto es propagar entre los viticultores todas las ideas técnicas y comerciales útiles al desarrollo de la vinicultura. En fin, últimamente, los principales y más importantes fabricantes de vinos del país han organizado y constituído una especie de Sindicato para sostener el valor de la producción y dar gran impulso al comercio de vinos, tanto en el Estado como en los demás puntos de la Unión y aun del extranjero.

Las Estaciones experimentales son ocho; cinco de ellas dependientes de la Universidad de California y tres fundadas y sostenidas por iniciativa particular.

La primera y principal de las dependientes de la Universidad y que recibe el nombre de Estación Central se halla dirigida por el profesor E. W. Hilgard y establecida en las inmediaciones de la población de Berkeley (Alameda County), en territorio dependiente de la misma Universidad.

La segunda es la de Sierra Foothill, situada cerca de Jakson (Amador County).

La tercera es la de la Banda, de la costa meridional, situada cerca de Paso Robles, en el condado de San Luis.

La cuarta es la del Valle de San Joaquín, establecida en las inmediaciones de la ciudad de Tulare, en el condado del mismo nombre.

La quinta es la del Sud de California, que se encuentra cerca de Pomona, en el condado de Los Angeles.

La sexta es la de Cupertino, fundada en el condado de Santa Clara.

La séptima es la de la Misión de San José, en el condado de Alameda.

La octava es la del Fresno, establecida en el condado del mismo nombre.

Estas tres últimas son las que han sido fundadas y sostenidas por iniciativa particular.

La Estación Central consta de laboratorios, gabinetes, museos, bodega experimental y extensos terrenos para cultivar numerosas variedades de cepas y hacer con ellas, tanto en el cultivo como con los productos obtenidos, numerosos ensayos.

En esta Estación, y lo mismo en las demás, se analizan los suelos, las aguas, los productos de todas las localidades de California; se coleccionan y clasifican todos los datos referentes al clima, hidrografía, topografía y geología del Estado; se reciben uvas, mostos y vinos de todos los cosecheros que quieran remitir estos productos; se estudian y se analizan estos mismos

y se dan á los cosecheros respectivos todas las noticias y consejos pertinentes; se cultivan todas las variedades de cepas que puedan interesar, ensayando en ellas los diferentes métodos de cultivo y los distintos resultados que con ellas se obtienen, para deducir consecuencias que después se dan á conocer con profusión á los viticultores; con los frutos que de estas cepas obtienen, así como con las uvas y mostos que los mismos productores remiten, elaboran vino estudiando los resultados de los diferentes métodos de crianza aplicados á cada clase de mosto; estudian minuciosamente los caracteres que los vinos obtenidos presentan para desarrollar en el más alto grado posible los caracteres peculiares de cada uno, averiguan el modo de hacer sobresalir en cada tipo de vino los caracteres que conviene exaltar, y, por el contrario, hacer desaparecer los que constituyen defectos para evitarlos. Todo este trabajo es ásiduo, constante, y sus resultados no quedan archivados en la Estación, sino que periódicamente en publicaciones oficiales de la misma Estación que circulan profusamente por el Estado; en comunicaciones dirigidas oportunamente á las sociedades, comisiones y centros de toda clase, y en las reuniones, *meetings*, convenciones, etc., que frecuentemente los cosecheros celebran, se dan á conocer con profusión para que llegue á dominio de todos, absolutamente de todos los interesados, que, por otra parte, no se descuidan tampoco en obtener todos estos datos y aprovecharse de ellos. Á este práctico y utilísimo trabajo de la Estación Central contribuyen en diferente grado todas las demás Estaciones.

No es menos útil, aunque por diversos conceptos, el trabajo de la Comisión ó Consejo de Viticultura del Estado. Esta Comisión tiene un local propio en la misma ciudad de San Francisco.

En este local se hallan establecidas oficinas permanentes, bibliotecas, salón de muestras y depósito de vino; en él se reúnen periódicamente y con frecuencia suma los comisionados y cuantos cosecheros quieren acudir á pedir consejos y noticias.

En estas oficinas se coleccionan toda clase de datos relativos, no sólo á la producción del Estado, sino de todas las demás regiones vinícolas del mundo; ó las corrientes y vicisitudes del mercado de vinos; á las condiciones especiales que ofrece la demanda en todos los centros consumidores; á las enfermedades que afligen á las vides y procedimientos para atacarlas; á cuantas novedades se conozcan relativas á procedimientos de vinificación, y todos estos datos se dan á conocer en las reuniones que la Comisión celebra y en las publicaciones que esta Comisión reparte por todo el Estado. Este mismo centro ha fundado también una especie de Exposición permanente, donde se exhiben todas las muestras de vinos y brandíes que los cosecheros californianos le remiten, y, en fin, ha establecido en la ciudad de San Francisco unos cafés donde se expenden al detalle esos mismos vinos californianos. Por iniciativa de esta misma Comisión se celebran anualmente y en diferentes puntos de California congresos ó convenciones donde los cosecheros acuden á exponer todo cuanto se les ocurre relativamente á sus trabajos y á su comercio y á oir lo que los comisionados, los profesores de las estaciones y cuantas personas se dedican á estos estudios se apresuran á exponer en dichos congresos.

Las actas de todas estas sesiones, que tienen un carácter eminentemente práctico, se publican inmediatamente y constituyen libros utilísimos de consulta que se hallan en manos de todos los cosecheros.

Finalmente, el Sindicato de que al principio queda hecha mención, se ha constituído con un capital de 10.000.000 de dollars, precisamente en los momentos en que los autores de esta Memoria se encontraban en California.

Este Sindicato, formado por las principales casas cosecheras y comerciantes de California, cultivará por su cuenta vastas extensiones de viñedos; comprará uvas y mostos á los cosecheros californianos, figuren ó no en el Sindicato, fijando los precios de antemano; elaborará con las uvas y mostos comprados y con los productos por él obtenidos vinos con arreglo

á tipos fijos; fijará asimismo los precios corrientes de estos vinos con objeto de sostener la producción californiana é imponerse, tanto en el Estado como en los demás centros mercantiles de la Unión; enviará agentes á todas las ciudades principales del país, y establecerá sucursales en todos los puntos que le convenga.

Adjunto se incluye un cuadro de los precios fijados para las uvas y los vinos, según las cepas de que proceden, los diferentes períodos de la adquisición, edad del vino, etc., etc.

PRECIOS FIJADOS PARA LA UVA Y EL VINO POR EL SINDICATO DE VINICULTORES DE CALIFORNIA

VARIEDADES DE CEPAS	UVAS						VINOS					
	Por el año presente y por tonelada.		En el 2.º año y por tonelada.		En el 3.º, 4.º y 5.º año y por tonelada.		Por el año presente y por gallón.		En el 2.º año y por gallón.		En el 3.º, 4.º y 5.º año y por gallón.	
	Procedentes de tierras bajas — Dollars.	Procedentes de colinas. — Dollars.	Procedentes de tierras bajas. — Dollars.	Procedentes de colinas. — Dollars.	Procedentes de tierras bajas. — Dollars.	Procedentes de colinas. — Dollars.	Procedentes de tierras bajas. — Dollars.	Procedentes de colinas. — Dollars.	Procedentes de tierras bajas. — Dollars.	Procedentes de colinas. — Dollars.	Procedentes de tierras bajas — Dollars.	Procedentes de colinas. — Dollars.
Zinfandel												
Mataró												
Garnacha												
Carignan												
Charbono	9,00	11,00	10,50	13,50.	14,00	18,00	0,09	0,11	0,10 ½	0,13 ½	0,14	0,18
Chasselas												
Gray Riesling												
Blanc Elbing												
Burger												
Franken Riesling												
Johan Riesling												
Sauvignon Vert												
Colombas												
Pinot	13,50	16,00	16,00	20,00	19,00	23,00	0,13 ½	0,16	0,16	0,20	0,19	0,23
Folla Blanche												
Mondeuse												
Pfeffers Cabernet												
St. Macaire												
Cabernet Sauvignon												
Cabernet Franc												
Merlot												
Verdot	20,00	25,00	22,50	27,50	25,00	35,00	0,20	0,25	0,22 ½	0,27 ½	0,25	0,35
Semillon												
Sauvignon Blanc												
Malbec												
Misión	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08
Malvasía												

Como se ve por esta ligera enumeración que de los auxiliares de la producción y comercio de vinos de California queda hecha, la organización para el afianzamiento y progreso de la producción vinícola y fomento de su comercio no puede ser más perfecta. Mucho tienen que imitar en ella las antiguas naciones vinícolas y aprender si no quieren quedarse rezagadas, cómo ha de trabajarse en estos tiempos modernos para dominar en el mercado y mantenerse á la altura que les corresponde. La pena será, si no, verse en breve adelantadas por estos países jóvenes, en donde todo marcha á compás: la iniciativa individual, la actividad social y el apoyo oficial en todas sus manifestaciones.

REGIONES DEL CENTRO Y DEL ESTE

En la primera parte de esta Memoria queda hecha una precisa relación de la extensión que ocupa la vid en el centro y Este de los Estados Unidos de la América del Norte, asi como de la distribución de los viñedos principales, y aun cuáles son las principales variedades de cepas que se cultivan y tipos más importantes de vinos que se elaboran. Podemos, pues, ahora muy brevemente reseñar cuáles son las condiciones técnicas del cultivo de la vid en estas regiones y de los vinos que se elaboran en ellas.

Por otra parte, la descripción que queda hecha de la viticultura en California y procedimientos empleados para la fabricación de vinos en dicha región ha de evitar en lo sucesivo muchas repeticiones, pues desde luego todo lo que sea común ó idéntico en las restantes comarcas del Norte América, con respecto á la viticultura y vinicultura, puede tratarse con más brevedad haciendo las oportunas referencias á lo ya extensamente descrito al tratar de California.

Continuando la marcha de Oeste á Este, como queda indicado al empezar nuestro estudio por California, se observa que después de las altas sierras y derivaciones de las montañas Rocosas que limitan al Oriente la región de California se en-

cuentran vastos territorios en donde no es posible de ningún modo, por las condiciones del suelo y del clima, el cultivo de la vid. Por la parte Norte se hallan los estados de Oregon, Wáshington, Idaho, Montana y Wyoming; por la parte central, los de Nevada, Utah y Colorado. En toda esta vasta región no se encuentra una sola cepa, salvo algunas cultivadas con mucho trabajo en varios puntos abrigados del valle de Utah, pero que no tienen importancia ninguna en la producción.

Al Sur se hallan las grandes extensiones de *Arizona* y *Nuevo México*, que en la división vinícola de los Estados Unidos se incluyen en la región del Pacífico, á pesar de hallarse separadas de este mar por el estado de California y en vertientes distintas.

En estos dos últimos estados hay ya algunas zonas plantadas de viñedo. En Arizona pasan de 3.000 acres (1.215 hectáreas), habiéndose producido en el año 1890 hasta 25.000 galones (946 hectolitros), vendiéndose además como uvas de mesa 2.850 toneladas. En el estado de Nuevo México la zona de viñedos pasa de 10.000 acres (4.050 hectáreas), y la cantidad de vino producida en el año referido llegó á 296.500 galones (11.222 hectolitros), siendo las uvas vendidas para mesa 1.779 toneladas. En Arizona, país cálido y seco, se cultivan, además de algunas variedades indígenas, otras cepas procedentes del Sur de Europa, principalmente de las que corresponden á la región de Jerez, y muchas variedades de Moscatel para la producción de pasas. La *Vitis arizónica*, ó cepa indígena, es bastante similar á la *Vitis californica*; pero sólo es tomentosa cuando es joven; más adelante se glabra con baya de tamaño medio y de gusto azucarado. Esta cepa produce en las tierras bajas de Arizona vinos alcohólicos, licorosos, muy pesados; pero bastos y sin estilo alguno, á pesar de cuanto dicen los cosecheros del país y los mismos californianos. En las regiones montañosas de Arizona, desde Prescott hasta Tueson, esta misma cepa produce vinos de una fuerza alcohólica de 8 á 9 %, extremadamente ácidos y astringentes y de intensísimo color. Con las variedades europeas obtienen vinos que

pretenden ser imitaciones del Jerez; pero que, aun cuando presentan cierto aroma y mejor gusto que los anteriores, no pueden en modo alguno clasificarse entre los diferentes estilos jerezanos.

En Nuevo México la producción vinícola es mayor que en Arizona, pero, como en este último Estado, se halla en su infancia. En los valles del S. se producen vinos muy semejantes á los que se obtenían en California de la cepa Missión en la primera época de la vinicultura. En las mesetas más elevadas del N. correspondientes á la región de las Villas y de Santa Fe obtienen algunos vinos de mesa más ligeros y potables, pero muy bastos y sin carácter alguno. La cepa Missión es la más cultivada en la parte meridional del Estado. A esta cepa acompañan el *moscatel de Alejandría*, el *moscatel gordo y blanco* y la cepa *Sultana*, destinadas estas tres últimas á la producción de pasas. En las mesetas del N. se cultivan las cepas *Zinfandel, Mataró, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Missión, Petite Pino* y *Chasselas Fontainebleau*. Todas estas cepas presentan caracteres casi idénticos á los que ofrecen en California y que ya quedan descritos. Los vinos allí elaborados tienen condiciones y defectos semejantes á los que se encuentran en los vinos californianos, pero con la circunstancia de que la elaboración se halla más adelantada, y, por lo tanto, dichos vinos son en realidad inferiores á los de California. Tanto los vinos de Arizona como los de Nuevo México se consumen en el país, siendo hasta el presente casi nula su exportación. Se creyó en un principio que en estos dos Estados la viticultura llegaría á tener grandísimo incremento, especialmente si se desarrollaba la irrigación, pero aun cuando en Nuevo México se han hecho canales importantes que han convertido en terreno de regadío vastas extensiones de suelo muy seco, se ha fomentado más la producción de otros frutos que la de la uva.

Los Estados de *Kansas* y *Missouri* constituyen en la llamada región occidental las comarcas en donde el cultivo de la vid tiene algún desarrollo. De 5 á 6.000 acres (2.025 á 2.430 hectáreas) hay plantadas de viñas en el primer Estado y hasta 10.000 en el segundo (4.050 hectáreas). En estas comarcas empezó hace mucho tiempo el cultivo de la vid, hasta el punto de que en un principio tuvo aquí este cultivo más desarrollo que en California, y muchos plantadores californianos importaron sus cepas del Missouri y de Kansas. Ofrecen estas tierras, en general, buenos suelos para el cultivo y producción de la vid, tanto para obtener uvas de mesa como para la elaboración del vino, de tal suerte, que los primeros viticultores llegaron á tener grandes esperanzas de que la viticultura en este Estado llegaría á adquirir gran incremento y ser uno de los principales elementos de la riqueza pública. Desgraciadamente para ellos las condiciones del clima bastante extremado, es decir, muy cálido en el verano y muy frío en el invierno, así como la distribución de las lluvias y régimen de los vientos, no son favorables sin duda para la buena producción de variedades escogidas exóticas, de modo que el cultivo de las cepas europeas es poco menos que nulo y han tenido que concretarse á diversas variedades de híbridas americanas más rústicas y adaptables al medio, pero cuyos frutos de sabor fuerte, siempe ásperos y astringentes, con un predominio de ácido tártrico muy pronunciado y unos hollejos muy duros y correosos, hacen que, tanto como uvas de mesa, como produciendo vino, resulten artículos que no pueden sufrir la competencia con sus similares europeos ni puedau en modo alguno ser soportados por los que tengan algo educado el gusto ó siquiera algún conocimiento de lo que son la uva y el vino en las comarcas que desde hace muchos años son esencialmente viticultores.

Además, enfermedades de todo género que en los primitivos viñedos se desarrollaron, han devastado ó arruinado la mayor parte, por lo cual muchos productores abandonaron sus viñas ó las cambiaron por otros cultivos, y de esta suerte la viticultura se halla hoy reducida en este Estado á los límites

antes referidos, y hay pocas probabilidades de que adquiera mucho mayor desarrollo. El arte de elaborar el vino está además sumamente atrasado. En general la mayor parte del producto de la vid lo destinan á uvas de mesa, que se consumen en las principales ciudades de ambos Estados. El vino producido, tanto tinto como blanco, resulta de un valor que oscila, según su procedencia y calidad, entre 0,25 y 1,50 dollars el galón. A pesar de estos precios, bastante elevados, los vinos resultan de condiciones potables muy inferiores y de dificilísima conservación. Se puede colegir cuáles serán las condiciones naturales de los mostos considerando que la *American Wine Company*, una de las casas más importantes del Missouri, que elabora champagnes, claretes é imitaciones del Rhin, compra uvas y prepara sus mostos en la región baja del lago Eric y no en el Missouri, donde tiene las bodegas para la crianza subsiguiente del vino. Las cepas principalmente cultivadas son pertenecientes á las variedades Concord, Herbemont, Elvira, Goethe, Norton's Virginia, Cinthiana, Agawan, Marta, Brigthon y Catawa. Los distritos donde se encuentran los principales viñedos en la región del Missouri, son:

Buchanan county, donde se encuentran los viñedos de San José formados de Concord, Elvira, Virginia y Catorwba; el vino elaborado se vende á los precios de 25 á 75 centavos por galón cuando procede de la cepa primeramente citada, y de un dollars á 1,25 cuando procede de las demás.

Wright county, donde se encuentran bastantes viñedos en las tierras comprendidas entre los tres ríos Beaver, Robeaudeaux y Gasconade. Los vinos aquí obtenidos son de bastante cuerpo y algún bouquet, pero ásperos y difíciles de manejar.

Nodaway county, en cuyos viñedos se hallan las cepas Concord, Agawan, Elvira, Brigthon, Martha y Goethe, dando vinos que se venden de 1 á 1,25 dollars galón y uvas de mesa cuyo precio comercial oscila entre tres y cinco centavos por libra.

Jefferson county, en donde se cultivan el Northons, Virgi-

nia y la Cinthiana, para obtener vinos tintos de mucho cuerpo y Elvira y Noah para producir vinos blancos.

Randolph county, en cuyo distrito la cepa Concord es la más cultivada; suele plantarse esta cepa á distancia de seis pies por ocho, ó sea 907 cepas por acre, que producen unas 20.000 libras de uva. El vino es de calidad muy inferior.

Bollinger county, en cuyo distrito abundan pequeños viñedos que dan uva de mesa, que se consumen solamente en el país. Las cepas más cultivadas son Iwes, Hardford, Concord y Northons Virginia. La elaboración del vino es sumamente primitiva é imperfecta.

Andrew county, en donde se hallan los viñedos de Amazonia, que dan vinos cuyo precio oscila de 25 á 70 centavos por galón, de elaboración muy deficiente y de condiciones de potabilidad y conservación sumamente difíciles.

Coope county donde se cultivan las cepas Catawba, Virginia, Sudling y Concord. Las alternativas del clima son tales en este distrito que la producción oscila entre 50 y 500 galones por año y por acre, según las condiciones de la estación. El vino producido es destinado solamente al consumo domestico.

Clay county.—Las principales cepas cultivadas en este condado son: Concord, Northon y Jarfford. La producción media es de 5.000 libras de uva por acre en los buenos años. Estas uvas se venden al precio medio de tres centavos por libra para ser consumidas como uvas de mesa, principalmente en la ciudad de Kansas.

Montgomery county.—La porción meridional de este distrito es bastante apropiada para el cultivo de la vid, pero ha sido la más atacada por enfermedades, de suerte que la mayor parte de los viñedos han quedado devastados. La producción media es de 200 galones de vino por acre. Este vino es de calidad muy inferior, y su consumo limitado, principalmente á las pequeñas localidades próximas á los viñedos.

Johnsson county.—También este distrito ha sido muy castigado por las enfermedades. Las cepas más abundantes son

Concord, Northon y Herbemont; esta última necesita de protección en el invierno para poder cultivarse.

Boone county.—Cultívanse en este distrito las cepas Concord, Cinthiana y Elvira, principalmente; pero en general, para obtener solamente uvas de mesa, pues el vino que han tratado de elaborar es de tan pobres condiciones que ni aun para el consumo doméstico puede dedicarse. En este condado existe un Colegio de Agricultura, con un extenso viñedo, donde se cultivan hasta 130 distintas variedades de vid como estudio ó ensayo, con objeto de decidir sobre la adaptación de las distintas cepas al distrito.

Cole county.—Este distrito es productor de vino. El obtenido de la cepa Concord alcanza el precio de 70 centavos por galón; el procedente de Northon Virginia vale 1,25; el elaborado con la cepa Herbemont se vende á 1,50, y el procedente de la cepa Goethe llega hasta 1,75 por galón. A pesar de estos precios tan elevados, la calidad es muy mediana, por lo cual estos vinos no salen del distrito, donde se consumen al detalle, no pudiendo, en modo alguno, hacer la competencia en los grandes mercados con otros mucho mejores y más baratos.

Laurence county.—En este distrito abundan los viñedos de poca extensión, en los que se cultivan la mayor parte de las variedades anteriormente citadas y además otra indígena que llaman *cepas de las praderas*, y cuya producción es, por término medio, de 6.000 libras de uva por acre. Tanto el cultivo de la vid como la elaboración del vino son bastante recientes en el distrito y la enología se halla muy atrasada.

Warren county.—Cultívanse en este distrito las cepas Concord, Clinthon, Northon, Cinthiana, Noah, Amber, Beanty, Missouri Riesling, Missouri black rose y algunas variedades de las cepas *Estivalis, Taylor y Cordifolia.* Obtienen un vino tinto muy barato, pero de ínfima calidad, de la cepa Concord; otro tinto más aceptable por su color, cuerpo y relativa suavidad del Misouri black rose, y, en fin, un blanco muy ligero, bastante agradable por su aroma, aunque muy endéble, falto de estilo y difícil de conservar, del Misouri Riesling.

Gasconade county.—Se encuentran en este distrito los viñedos de Hermann, que son los que se han conservado más indemnes en todo el Estado. Hay en esta localidad viñedos de bastante extensión, todos ellos dedicados á la producción de vinos, y éstos ofrecen las condiciones generales de atraso é imperfección en la manipulación, y de falta de condiciones en los mostos que, según queda indicado, presentan en general los vinos de toda esta comarca.

Al NE. de la región formada por los Estados del Missouri y Kansas se halla el *Estado de Iowa*, cuyos caracteres con respecto al cultivo de la vid y elaboración del vino son bastante semejantes á los que ofrecen los dos Estados antes descritos. Las cepas que más se encuentran son las híbridas americanas Clinthon, Catowba, Isabela, Mincadive, Hartford prolific, Diana, Eumelaw, Delaware y Concord. Las uvas Catowba é Isabela maduran con mucha dificultad, y la Clinthon es muy atacable por el *mildiew*. Las cepas Concord y Delaware son las que mejor se adaptan á las condiciones del país. La cepa Concord produce un vino blanco dorado, ligero, bastante agradable, que los cosecheros del país creen muy á propósito para obtener buen champagne, pero hasta el presente no lo han obtenido.

La elaboración del vino en este Estado puede decirse que no ha salido aún de la categoría de industria doméstica, pues los cosecheros se limitan por prácticas sencillas y procedimientos primitivos á obtener vino para su propio consumo ó para la venta al detalle en las mismas localidades donde se produce. Además, estando esta zona muy castigada por fríos prematuros en el otoño y por grandes heladas en la primavera, la producción es muy variable de unos años á otros y sobre todo las cosechas muy inseguras. Casi todas las variedades de cepa necesitan protección durante el invierno, la cual se las da ó con tierra ó con heno de las praderas, prefiriéndose en gene-

ral este último. Los distritos en donde se encuentran los viñedos más dignos de notarse son los siguientes:

Cerro-gordo county.—En este distrito se encuentran los viñedos de los alrededores de la ciudad de Mason, en donde se hallan cultivadas casi todas las variedades de cepas de que queda hecha mención.

Decatur county.—Los viñedos de este distrito se hallan casi exclusivamente constituídos por la cepa Concord, con la cual obtienen un vino de inferior calidad solamente para usos domésticos y en muy pequeña cantidad; la cepa Catawba no puede resistir el rigor del clima. Hay algunos picos de cepa Rogers que se dan regularmente.

Mills county.—Cuéntanse en este condado muchos viñedos, pero de muy pequeña extensión todos ellos y constituídos casi exclusivamente por la cepa Concord, que es la única que puede resistir los rigores del clima.

Story county.—Existen en este distrito algunos viñedos plantados de *Vitis cordifolia* y *Vitis riparia*. Con el producto de estas cepas elaboran un vino de regular riqueza alcohólica, rico en color, de bastante aroma, pero áspero, astringente y, por lo tanto, en difíciles condiciones para competir con los vinos de mesa de las naciones vinícolas, aunque los naturales del país lo aprecian mucho, probablemente por no conocer otra cosa. Las uvas se venden á razón de uno ó dos centavos por libra, produciéndose unos cinco galones de vino por bashell de uva.

En el *Estado de Illinois* los viñedos ocupan una extensión de 5.000 acres (2.025 hectáreas), con positivas señales de no desarrollarse mucho más. Por una parte las condiciones del clima, pues los veranos son muy calientes y frecuentemente muy secos y los inviernos rigurosamente frío; por otra parte, la naturaleza del suelo y del subsuelo, no muy aptos en general en este Estado para la producción de la vid, y, en fin, por

las numerosas enfermedades fungoides que han atacado á muchos de los viñedos de esta comarca, haciendo abandonar sucesivamente varios de ellos, resulta que las condiciones naturales del país son muy desfavorables para el cultivo de las viñas.

No son menos desfavorables las condiciones económicas en que los cosecheros se encuentran. Parece natural que por la proximidad de Chicago, gran centro consumidor y mercantil, debían encontrarse los viticultores del Illinois en buenas condiciones para dar salida á sus productos y fomentarse de este modo el desarrollo de esta industria; pues sucede todo lo contrario: no se ha podido fundar en el país en el cultivo de la vid una industria lucrativa, ni por la producción de uva de mesa, ni por la elaboración de vino. Además de las condiciones del clima y del suelo ya citados, que dan un producto caro y malo, los cosecheros se quejan de que los negociantes de Chicago compran las uvas más baratas, aunque sean de las peores condiciones, elaboran con ellas por procedimientos rápidos bebidas que no pueden llamarse vinos y que, sin embargo, venden en la gran ciudad con etiquetas extranjeras de las mejores marcas como si fueran vinos importados á precios que oscilan entre dos y cuatro dollars el galón, y á ellos, á los cosecheros, dichos negociantes no les pagan nunca más de 40 ó 50 centavos por galón por vinos algo mejores, por haber sido hechos con más conciencia y algo más cuidado, y cuyo coste de producción no resulta menos de 80 centavos á un dollar el galón. En estas condiciones se comprende que el cultivo de la vid y la industria vinícola tiendan más bien á reducirse que á desarrollarse en este estado y que se haya limitado á la producción para consumo doméstico, sea como uvas de mesa, sea como vino elaborndo.

La cepa principalmente cultivada por los labradores del Illinois es la Concord. Siguen después en importancia las cepas *Hartford, Iwes, Salen, Virginia, Delaware, Elvira* y *Cinthiana*. Hay también algunas *Catawbas, Agawan, Rogers, Blak Eagle* y *Uundeskill's hybrial*. El mejor vino tinto pro-

cede de la uva Cinthiana; el mejor vino blanco de la uva Elvira; la Concord da los vinos más ordinarios y baratos; pero, en general, todos estos vinos son de inferior calidad, de condiciones de conservación casi nulas, ásperos, agrios ó astringentes, sin estilo ni carácter de ninguna clase, y, por lo tanto, no pueden luchar, ni en Chicago, ni en ninguna parte, ni en calidad, ni en precio con los demás vinos, sean extranjeros, sean domésticos, procedentes de otros estados de la Unión. Los distritos en donde se hallan los viñedos más dignos de mención en este estado son los siguientes:

Unión county. — Las cepas de Concord y Northon Virginia son las más cultivadas en este condado. La primera suele ser muy atacada por el *rot:* en general, las cepas se cultivan para obtener uva de mesa, elaborándose muy poco vino en este distrito.

Rondolph county.—En este condado se cultiva bastante bien la cepa Elvira, que da el vino blanco más aceptable en el Estado, y la Cinthiana, que produce un vino tinto común de regulares condiciones si estuviese bien elaborado. La cepa Concord ha sido eliminada en absoluto, á consecuencia de las numerosas enfermedades que la han atacado. El suelo en este distrito es el más favorable en todo el Estado para la producción de la vid, dando de 500 á 800 galones de vino por acre.

Marion county.— Se han hecho en este condado grandes esfuerzos para desarrollar el cultivo de la vid; pero todos ellos han sido infructuosos, á consecuencia de las malas condiciones del clima y del suelo, y hoy día puede decirse que dicho cultivo se halla completamente abandonado, reduciéndose los viñedos á pequeñas plantaciones, donde se hacen algunos ensayos, ó donde obtienen los labradores corta cantidad de uva para su propio consumo.

Boone county.—Del mismo modo que en el anterior distrito, se han hecho numerosos ensayos y considerables esfuerzos para implantar la industria vinícola; se han experimentado más de cien distintas variedades de cepas, y la mayor parte no han dado resultado satisfactorio. Las cepas americanas Con-

cord, Hartford, Salman y Clinton han dado resultados desastrosos. Solamente algunas variedades Delaware Prentice, Wyoming, Agawan, Rogers y Black Eagle han logrado dar producto. Las uvas procedentes de estas cepas se venden de 8 á 15 centavos por libra, pero la elaboración de vino es nula en este distrito.

Shelby county. — Este condado es uno de los que más vino producen en el Estado de Illinois. La mayor parte de los viñedos están constituídos por cepas Concord; una gran porción de las uvas cosechadas se vende para usos culinarios y para mesa. La producción de vino ha pasado algunos años de 10.000 galones, pero se ve por esta cifra, que allí consideran extraordinaria, cuán poco importante es la industria vinícola en esta comarca.

Mac Lean county. — La principal cepa cultivada en este distrito es la Concord. Se han ensayado algunas variedades nuevas con muy pobres resultados. Las condiciones del clima son muy desfavorables para el cultivo de la vid en este condado.

Kankakee county.—Las plantaciones de vid adquirieron bastante extensión en este distrito en los años anteriores, pero las circunstancias económicas antes mencionadas en que los cosecheros se encuentran con relación de los negociantes de Chicago, han hecho abandonar la mayor parte de los viñedos y destinarlos á otros cultivos. Hoy día la producción de la vid es sumamente reducida en esta región.

Madison county.—La cepa Northons Virginia es la más productora en esta comarca; la cepa Concord es muy atacada por las enfermedades. En la porción SE. del condado, la mayor parte de la cosecha se destina á la elaboración de vino; en el NE. el fruto es vendido para uva de mesa. Ambos artículos son de condiciones bastante pobres.

Livingston county. — La cepa Concord constituye casi la totalidad de los viñedos en esta porcion del Estado; las plantan á distancia de seis pies por ocho, produciendo de tres á cuatro toneladas de uva por acre. El producto se vende generalmente como uva de mesa á tres centavos por libra, consumiéndose la

mayor parte en las mismas localidades. Se elaboran muy pocos vinos, y éstos, por lo general, son consumidos por los mismos cosecheros.

Morgan county. — En los reducidos viñedos que se encuentran en este distrito no se halla en general más que la cepa Concord. Hay plantadas algunas Delaware y Catawba para obtener uvas de mesa. Más de la mitad del vino elaborado en este país tiene 10 por 100 de azúcar añadido.

En el *Estado de Indiana*, especialmente hacia la parte Sur, las condiciones para el cultivo de la vid son algo más favorables para el cosechero; pero, sin embargo, muy semejantes á las que dominan en los Estados anteriores. Unos 6.000 acres (2.430 hectáreas) ocupan los viñedos plantados en este distrito, y como en el Illinois en años anteriores, ocuparon más extensión, de suerte que este cultivo tiende más bien á reducirse que á aumentar. Los inmigrantes suizos introdujeron en esta comarca el cultivo de la vid hace más de cuarenta años, y elaboraban vinos blancos ligeros, algo semejantes á los del Rhin, pero no para la exportación á otros Estados, sino más bien para su propio consumo. Las dificultades del cultivo, las numerosas enfermedades que atacaban la vid, y lo caro del producto, redujeron cada vez más esta industria, y muertos los primeros plantadores, sus descendientes no han seguido sus huellas, y la viticultura declina más bien que progresa. La uva que más se utiliza para hacer vino es la Concord, y para mesa la Catawba. El precio del coste del vino tinto obtenido con la primera cepa resulta de 60 á 80 centavos galón, y hay un Catawba blanco que no puede venderse á menos de 1,50 dollars por galón. Dicho se está que á este precio no pueden entrar en el mercado vinos que, ni por su calidad, ni por las condiciones de su producción, ni por su ausencia absoluta de carácter, pueden competir con los de los países esencialmente vinícolas. Los dis-

tritos en donde se hallan los viñedos más importantes son los siguientes:

Knox county. Los viñedos de este distrito son de una extensión muy reducida, puesto que el más extenso no ocupa más de 18 acres (7,29 hectáreas). La mayor parte del fruto es consumido por el propio cosechero. La vid se ha visto afligida por numerosas enfermedades, y son por esto muchos los viñedos que están completamente abandonados.

Switzerlad county.—Lo mismo que en el condado anterior, los viñedos en este distrito son muy reducidos. Las cepas que los constituyen son Concord, Delaware y Catawba. El producto es consumido en las mismas localidades donde se obtiene. En esta comarca se encuentran los más antiguos viñedos del Estado, plantados por los inmigrantes suizos en el primer tercio de este siglo.

Carroll county.—Los viñedos más importantes en este condado se hallan en los alrededores de Delphi, pero la producción es muy reducida. Se han plantado algunos viñedos nuevos de los que se esperan mejores resultados que de los antiguos, pues éstos se hallan muy atacados por enfermedades parasitarias.

Lagrange county.—La cepa Concord es la que constituye casi la totalidad de los reducidos viñedos de este condado. La uva se vende de tres á cinco centavos la libra. Las cosechas son muy inseguras á causa de los rigurosos inviernos allí dominantes. El vino, destinado solamente á usos domésticos es de tan inferior calidad, que los mismos cosecheros juzgan que el país no es propio para la elaboración de estos productos.

Floyd county.—La vid sólo puede cultivarse con algún éxito en las localidades abiertas con exposición SE. La cepa que mejor se da es la Catawba, con la que se obtiene un vino blanco de que ya se ha hecho mención y que es realmente el que mejores condiciones reúne en esta región.

Morgan county.—La principal uva en este condado procede de la cepa Iwes; es buena para mesa, pero no para la producción de vino. A la elaboración de éste dedican las cepas

Concord y Sona. Hay también algunos pies de Martha, Delaware, Hartford, Clyntane y Virginia.

El *Estado de Michigán,* más al N. situado que los de Indiana é Illinois, ofrece aún peores condiciones que éstos para el cultivo de la vid y elaboración del vino, y aunque encierra algunos pequeños viñedos en las inmediaciones de los lagos, donde la temperatura es un poco más suave, dichos viñedos no tienen ninguna importancia comercial. La cepa principal es la Concord y después la Delaware. La uva ó el mosto se vende á los negociantes de Chicago por algunos cosecheros, otros destinan el producto al consumo doméstico. El precio medio de la uva es de dos centavos por libra; el mosto llega á venderse á 40 dollars por tonelada. Las localidades donde se hallan los viñedos que pueden mencionarse son:

Calhoun county.—Los pequeñísimos viñedos que aquí se encuentran puede decirse que constituyen únicamente ensayos. La cepa que mejor se cultiva es la Concord y el producto obtenido se vende como uva de mesa. No se elabora vino alguno.

Washtenaw county.—Se cultivan, además de la cepa Concord, algunas otras híbridas americanas. El clima es tan riguroso que la mayor parte de los años las uvas maduran con mucha dificultad y se consumen por los mismos cosecheros.

Jonia county.—Se cultiva solamente la cepa Concord. Las demás variedades ensayadas perecen durante los inviernos si no se las protege por medios artificiales contra los rigores del clima. El mosto obtenido de la cepa Concord se vende á los negociantes de Chicago al tipo ya indicado de unos 40 dollars por tonelada.

Monroe county.—En este distrito es donde el cultivo de la vid y la producción de vino están más desarrollados, produciéndose hasta 20.000 galones (750 hectolitros) de vino anuales, los cuales se consumen, parte en la localidad, parte en Detroit

y en Chicago. La uva principal es la Concord y en algunos viñedos la Delaware. Las cosechas son muy inseguras por el rigor del clima, y, por tanto, la prdducción es variable de un año á otro.

Resulta, pues, que toda la vasta región formada por los Estados de Kansas, Missouri, Jowa, Illinois, Indiana y Michigán no puede considerarse como país vinícola. Se cultiva la vid, es verdad, en muchos puntos, pero el cultivo es caro, la producción incierta por los rigores del clima y, en todo caso, la calidad mala; el mosto procedente de las híbridas americanas, en suelos recios y con climas extremados, fomenta mal, da vinos baratos, de sabor fuerte y pronunciado y además de esto endebles y susceptibles de rápidas alteraciones. Ni aun imitaciones de los tipos que en Europa se elaboran en los límites septentrionales de la región de la vid pueden obtenerse en la región que nos ocupa.

La producción de uva y elaboración de vino quedará por muchísimo tiempo, ó acaso para siempre, reducida en estos Estados á la categoría de industria doméstica.

La región formada por los Estados de Ohío, Pensilvania, Nueva York y Nueva Jersey, que constituye en realidad la región oriental vinícola de los Estados Unidos, ofrece caracteres muy particulares. En la primera parte de esta Memoria se ha hecho muy detallada descripción de los viñedos, uvas y vinos que en esta sección se produ̇cen, y más adelante, en su lugar correspondiente, puede verse el resultado que al análisis han dado los principales tipos de vinos de esta región. Se ve por esto que tal sección de los Estados Unidos ofrece caracteres intermedios entre California y la gran zona central. El clima, un poco menos extremado y brusco que el de dicha región, cuenta con buenos otoños, por lo común favorables para la mejor maduración de las uvas; el suelo, de formación devoniana, silícea ó cretácea, ofreciendo localidades con buenas

exposiciones; y con lagos en unos sitios y montañas en otros, protecciones en unos casos y accidentes meteorológicos favorables á la vegetación muchas veces; y, en fin, la situación y condiciones de los cosecheros con respecto á los centros de comercio y consumo del E. de la Unión, hacen en conjunto que por una parte el cultivo de la vid sea un poco más fácil y menos costoso en esta región que en la central, y al mismo tiempo algo mejor su situación con respecto al mercado.

Los cosecheros del E., animados por el relativo éxito que en quince años de trabajo han obtenido, han propagado todo lo posible las variedades híbridas que mejores resultados han dado, tales como las Catawba, Concord, Delaware y Northon Virginia, cultivando también, aunque en menor escala, las Brigthon, Iwes, Hartford, Clinton, Elvira, Noah, Isabela, Salem, Martha, Lady, Duchess, Diana, Wilder, Merrimac y algunas Riesling. Han esmerado cuanto les ha sido posible el cultivo de estas cepas, y han estudiado asimismo las prácticas enológicas más convenientes á sus circunstancias.

Al contrario que los californianos, han comprendido desde luego que no pueden ni cultivar las cepas europeas más célebres, ni hacer imitaciones de los tipos de vinos europeos, y se han aplicado á hacer (aparte del champagne) vinos con *caracteres semejantes* á los tres ó cuatro tipos principales de tintos europeos, á dos ó tres tipos blancos y algunas especialidades, tales como el *Tarragona Port*. En la elaboración de estos tipos luchan los cosecheros del E. con las condiciones de sus mostos, dadas por la índole de las cepas y las circunstancias de suelo y clima, elementos todos independientes de la voluntad y del trabajo del agricultor. La corrección de estos mostos y las mejoras de los vinos resultantes para obtener vinos potables puros, de carácter propio y de buenas condiciones de conservación, sólo la obtendrán por medio de *coupages* con mostos ó vinos jóvenes, robustos, bien equilibrados, de buenas condiciones naturales, que los puede proporcionar España, y los cuales vigoricen y den carácter á sus vinos; que proporcionen á éstos la estabilidad de que carecen sus elementos com-

ponentes; que suavicen la aspereza, astringencia ó acidez que naturalmente presentan; que corrijan la propensión á la fermentación secundaria que tienen todos los mostos americanos, y, en fin, que den tipos constantes que, sin ser imitaciones serviles de tipos europeos ya conocidos, sean vinos con carácter propio, de agradables condiciones de potabilidad y de conservación, y de precios análogos á los existentes.

Los cosecheros americanos del E. conocen y aprecian esta verdad; comprenden que por los *coupages* con vinos españoles de determinadas condiciones se puede crear en su país una industria floreciente que dará ocasión á que el pueblo americano se vaya acostumbrando á tener en casa una bebida más sana, tónica y alimenticia que las espirituosas y que la cerveza, bebida que pueden adquirir cada vez con mayor facilidad y economía, y entonces resultará insensiblemente que el americano se hará consumidor del producto que tiene en su propio país, hecho á su gusto y presentado de un modo conforme á sus hábitos y costumbres.

Los viñedos más importantes en el *Estado de Ohío* suman unas 30.000 acres (12.150 hectáreas), y se hallan situados en las islas del lago Erie (Kelley's Islands), á lo largo de la costa S. del mismo lago, en las variedades de Cleveland, Samdusky y Toledo. Los hay también en las inmediaciones de Brigeport (condado de Belmonte), de Collamer (condado de Cuyahoga), de Dayton (condado de Montgomery), y de Middle Bass (condado de Ottewa).

Los viñedos de los alrededores de Cleveland se extienden á lo largo de la costa del lago Erie, en una extensión de muchas millas en la región llamada de Eudid.

Se distinguen en esta región dos porciones perfectamente distintas, á saber: una larga serie ó cadena de colinas que corre paralelamente al lago, y una banda de tierras bajas ó llano comprendido entre la cadena de colinas y el lago.

El llano es húmedo, de suelo algo compacto, y está abierto á los vientos del Norte; las uvas que en él se obtienen son demasiado aguanosas y no se destinan por esto á la fabricación del vino, vendiéndose directamente para mesa. Tienen el hollejo muy grueso y un sabor *sui géneris*, que, unido á su aroma algo fétido, las haría imposibles para el gusto europeo. No faltan, sin embargo, en las mesas de los primeros hoteles de Chicago, Detroit, Cleveland, Búfalo y demás grandes ciudades de los Estados Unidos colindantes.

El suelo de las colinas es más ligero, estando, en general, formado de detritus de pizarra y mucha grava, siendo, por esto y su situación abierta, más á propósito que el llano para el cultivo de la vid. Las uvas producidas son, en efecto, más azucaradas que las de la llanura y son las que se destinan á la elaboración del vino.

Las temperaturas mínimas de la región en el invierno llegan á — 20° centígrados, y la máxima en el verano á la sombra á 32° centígrados, siendo la media anual de 14° á 15° centígrados.

Se cultivan muchas variedades de vid, pero las más importantes son: Northons Virginia, Riparia, Catawba, Delaware y Brighton. Los viñedos más antiguos datan del año 1863; pero la mayor parte son muy modernos, ó sea del 1880 á 1892.

Las viñas se cultivan en rastras con rodrigones de alambre, dándoles por la poda forma de palmeta ó abanico; de suerte que presentan sólo dos caras y los racimos quedan todos á su tiempo bañados por el sol. En general los sarmientos son muy largos.

La vendimia empieza en los últimos días de Agosto ó primeros de Septiembre por las variedades Brighton y Catawba (que son las más tempranas) y concluye á principios de Noviembre por el Northons Virginia, que es la variedad más tardía.

La producción media de estos viñedos es de 1 ½ tonelada de uva por acre (3.360 kilogramos por hectárea) en la variedad Northons Virginia, y dos toneladas (4.480 kilogramos por hectárea) en las demás variedades.

Sandusky, centro del distrito vinícola más importante del

Estado de Ohío; se halla situado á la orilla sur del lago Erie, en una península que lleva el nombre de aquella pequeña ciudad y frente á Kelley's Island y otro grupo de pequeñas islas, todas ellas, lo mismo que la península citada, cubiertas de viñedo.

La cantidad de vino elaborada el año último en esta región se estima en tres millones de galones (113.550 hectolitros), calculándose que se necesitan unas veinte libras de uva para obtener un galón de vino, lo cual supone unos 60.000.000 de libras de uvas dedicadas á dicha elaboración, mas 4 ó 5 millones de libras vendidas para mesa. El total de la producción anual en el distrito se puede, pues, calcular anualmente en cerca de 70.000.000 de libras. La extensión del terreno plantado de vid pasa de 10.000 acres (4.050 hectáreas).

Existen en Sandusky muy importantes casas elaboradoras de vinos, siendo las principales: Engds & Krudivig, Asmith, Tr. & C° (Sanduski Wine C°) John G. Dom, Link's Wine Cellars, Moos Pure Ohío Wines M. Hommels. Todas estas bodegas se han visitado detenidamente examinando sus vinos y tomando muestras, cuyos caracteres enológicos, composición, etcétera, se encontrarán en el lugar correspondiente de esta Memoria. Es oportuno, sin embargo, manifestar ahora que en este distrito preparan vinos blancos secos Catawba y Delware muy limpias, de gusto y bouquet muy particulares, algo semejantes á los vinos del Mosella; elaboran asimismo vinos blancos dulces muy similares á los vinos dulces blancos catalanes, sin estilo ni aroma peculiar. Hay también claretes de muy buen color, transparencia, cuerpo y frescura al paladar.

Presentan también en Sandusky imitaciones de Oporto y de Jerez. Los Oportos son algo parecidos á los vinos tintos catalanes, conocidos en el mercado inglés con los nombres de Tarragona Ports, pero son más astringentes que éstos y con el dulzor menos amalgamado, de modo que se distinguen en ellos dos gustos sucesivos bien marcados: el primero, aguanoso y astringente, y el segundo, alcohólico, astringente y dulzarrón. Las imitaciones del Jerez no merecen tal nombre. Son vinos bas-

tante alcohólicos, algo abocados, en los que no se puede distinguir el más ligero indicio de los distintos estilos jerezanos.

El distrito vitícola de Toledo comprende la extremidad SO. del lago Erie, no lejos de Kelly's Island y de las demás islas occidentales del lago. En Toledo hay importantes casas elaboradoras de vino; los viñedos que las abastecen están situados en dichas islas y en la vecindad de Toledo á lo largo de la ribera.

En general los vinos de esta parte de la comarca son iguales en condiciones á los de Sandusky y Cleveland; las variedades de la vid que se cultivan son las mismas y casi iguales los procedimientos de elaboración. La principal casa vinatera lleva la firma "Lenk Wine C°„, fué fundada en 1872 y sus bodegas son un modelo en su género. Los diferentes departamentos están construídos cada uno para su objeto y es notable la holgura, la limpieza, hasta la elegancia que reina en todos ellos. Todo el material es modernísimo y de lo más práctico y perfecto, así como los métodos de trabajo. Con objeto de uniformar los tipos y obtener grandes cantidades de vinos perfectamente similares en calidad, bouquet, color, etc., tienen cascos inmensos donde efectúan las mezclas. Uno de estos cascos, notabilidad en su género, tiene 36.000 galones de cabida (136.260 litros).

La casa "Lenk Wine C°„ prepara Catawba seco, Catawba dulce, Iowa, Northons Virginia, Iwes Sudling y un moscatel muy fino y aromático, como vinos blancos y como tintos imitaciones Oporto y Borgoña y claretes de muy hermoso color.

Todos estos vinos son muy limpios y transparentes, frescos y bien cuidados. Se advierte en ellos el esmero y perfección con que se cuidan todos los detalles de la elaboración, desde la selección de las uvas hasta el último trasiego y embotellado.

Las imitaciones Oporto son muy astringentes é inferiores á los tintos dulces de Tarragona.

Todos estos vinos se exportan para las ciudades americanas del Este, siendo de notar que en la localidad se consumen muy poco. En el condado de Belmont cultivan las cepas Concord,

Hartford é Iwes para obtener uvas de mesa y Catawbas para obtener vino.

La mayor parte del fruto del Catawba, que se da muy bien en este condado, es vendido á los fabricantes de vino de Cincinnati, y en el condado de Belmont no elaboran arriba de 15 á 18.000 galones (580 á 697 hectolitros).

En el *condado de Cuyahoga* el cultivo de la vid tiene relativamente bastante extensión. Se calcula que la cepa Concord ocupa unos 1.000 acres (405 hectáreas); la cepa Catawbas unos 500 (203 hectáreas), y la Delaware y demás variedades poco más de 300 (122 hectáreas). La mayor parte de estas cepas es destinada á la producción de uvas de mesa; á la elaboración del vino destinan solamente las de inferior calidad.

Las uvas de mesa se venden de dos á tres centavos por libra. El vino, tanto por la calidad del mosto como por la imperfección de los métodos en la elaboración, es bastante deficiente, y aunque susceptible de mejoras no puede, hoy por hoy, figurar con éxito en los mercados consumidores.

En el *condado de Montgomery* la cepa principal es la Northon's Virginia, que es la que ha resistido mejor los efectos del *mildiew* y del *rot*, que han destruído muchos viñedos constituídos por Catawbas. Hay también algunas plantaciones de la cepa alemana Riesling, que da un vino blanco bastante ligero y aromático. Los accidentes del clima ocasionan frecuentemente en este distrito grandes pérdidas en las cosechas.

En el *condado de Ottawa* se cuentan más de 2.000 acres plantados de viñedos (810 hectáreas). Las tres cuartas partes de estos viñedos están constituídos por la cepa Catawba; el resto lo constituyen plantaciones de Concord, Delaware, Iwes, Northon's Virginia, Clinton y Schraidts. La principal bodega en este condado se halla en Middele Bass y pertenece á la Compañía Wehrle Werk & Son, que ha elaborado algunos años cerca de medio millón de galones de vino (19.375 hectolitros). Estos vinos, como todos los que se elaboran en el condado de Ottawa, tienen caracteres muy semejantes á los ya detallados para los vinos de la región de Sandusky y Toledo.

En lo referente á la viticultura y vinicultura en los Estados de Pensilvania y Nueva York, se han dado extensos detalles en la primera parte de esta Memoria, pero aquí debemos añadir que las cepas que más cultivan en el condado de Erie, en Pensilvania, son: Concord, Iwes, Harford, Crevelling, Salem, Lady, Martha, Duchess y Delaware; que la cepa Concord es la más productiva, sobre todo en las colinas con exposición bien aireada, vendiéndose de dos á tres centavos la libra de uva, que con las cepas Iwes y Concord elaboran un vino tinto común bastante aceptable cuando tiene de dos á cuatro años, pero siempre con los caracteres de acidez, astringencia y un olor especial que algunos peritos llaman *zorruno*, y que es el que suelen presentar casi todos los vinos procedentes de las híbridas americanas, por mucho cuidado que los cosecheros pongan en su elaboración. También debe indicarse que en el Estado de Nueva York cultivan próximamente las mismas variedades, pero con diferentes éxitos, en los distintos distritos.

En el *condado de Orleans* se dedican principalmente á la producción de uvas de mesa, porque han encontrado que los vinos elaborados con ellas son de muy inferior calidad; en el condado de Stenben hay de 4 á 5.000 acres (1.720 á 2.025 hectáreas) plantadas de viñas, encontrando que la cepa Catawba es la más adaptable, principalmente en las laderas con exposición Este ó Mediodía; siguen después en importancia las cepas Delaware y Concord, tanto para producir uvas como para elaboración de vino. Éste es de mejor calidad que en otros puntos del Estado, por cuya razón el cultivo de la vid tiende á extenderse en esta localidad, sin que por esto quiera decir que sus caracteres marquen una superioridad que los constituya en tipos distintos de los del resto de la región. En el *condado de Chantanque* hay cerca de 10.000 acres (4.050 hectáreas) plantadas de vid; la mayor parte son Concord, y se cultivan para obtener uvas de mesa, de las cuales ha habido año que se han vendido más de 12.000 toneladas, principalmente con destino al mercado de Nueva York. El precio medio es de tres centavos por libra. En el *condado de Wayne*, la producción vinícola

es mucho más reducida, contándose pequeños viñedos donde se cultivan cepas Concord, Clinton y algunas variedades del Rhin y de Oporto. Con el producto de estas cepas elaboran algunos vinos dulces, varias imitaciones del Rhin y de Oporto, vendiéndose los primeros á un dollars el galón, y los últimos de 1,50 á 2 dollars. Tanto los tipos propios como las imitaciones dejan bastante que desear en sus cualidades fundamentales, pero están elaborados con cuidado. Sin embargo, su valor mercantil es bastante limitado, y así se comprende que esta industria tienda más bien á decrecer que á aumentar en este distrito.

En el *condado de Columbia* cultivan las cepas Concord y Hartford, que se dan bien en colinas pedregosas; sin embargo, los rigores del clima en el invierno y las heladas de la primavera, reducen mucho las cosechas. El fruto es vendido como uvas de mesa para las ciudades de Nueva York, Boston y Filadelfia.

Terminado este ligero resumen de las condiciones del cultivo de la vid y producción del vino en las regiones del Centro y Este de los Estados Unidos, es oportuno indicar aquí, al igual de lo que se ha hecho al tratar de California, los caracteres más salientes de las cepas principales que en estas regiones se cultivan, á saber: la Concord, Herbemont, Catawba, Delaware y Northon's Virginia.

La *cepa Concord* es de las híbridas más rústicas y resistentes á los accidentes del clima y condiciones del suelo que ofrecen la gran meseta Central y Oriente de los Estados Unidos. Se comprende por esto que sea una de las más cultivadas. No está, sin embargo, exenta de enfermedades, y así se ha visto que en algunas localidades han tenido que abandonarlas por los estragos que en ellas han hecho el *rot* y el *mildiew*. Su misma rusticidad, que es una buena condición para su cultivo en climas ingratos y suelos desfavorables, hace, sin embargo, que

sus frutos sean de calidad muy inferior, de sabor excesivamente pronunciado y desagradable, y que los vinos que con estos frutos se elaboren se resientan de esta condición. Estos vinos tienen una riqueza alcohólica que oscila entre 10 y 12 por 100, según las localidades. Son muy ricos en tanino y en ácido con el sabor *zorruno*, de que queda hecho mérito, muy desarrollado, por lo cual siempre serán vinos bastos de última calidad, y sólo utilizables para el *coupage* con otros vinos suaves y endebles á los que puedan comunicar fortaleza y color, disminuyendo al mismo tiempo su natural astringencia y aspereza.

La *cepa Herbemont* produce vinos tintos de buen color de 9 á 11 grados de alcohol, de 18 á 22 de extracto, de buen gusto, franco y fresco al paladar, pero tan inestables que el menor accidente los altera, enferma ó pierde por completo. Estos mismos necesitan el *coupage* con mostos del centro de España, que dan vinos de regular cuerpo y color, de más fuerza alcohólica, de 13 á 14 grados, y de notable estabilidad en el equilibrio de sus elemantos.

De la *uva Catawba* hacen vinos dulces y secos, tintos y blancos; todos ellos, aun los más cuidados, son algo anodinos, por falta de aroma y de gusto. Pueden tener suavidad, regular fuerza alcohólica y bastante cuerpo, y, sin embargo, no tienen atractivo alguno. Estos vinos avaloraría notablemente por el *coupage* con algunos mostos levantinos de España para obtener tipos tintos semejantes á nuestros Valdepeñas ligeros; con algunos mostos blancos finos del Norte de Castilla para producir tintos claretes, ligeros, frescos, aromáticos, fáciles de conservar y de mejorar, ó tipos blancos muy semejantes á los Hocks, pero de un estilo peculiar, que por su aroma, ligereza y excelente boca es seguro que habían de adaptarse al gusto del pueblo americano.

Las uvas *Delaware* dan vinos realmente insoportables por el olor nauseabundo y sabor repulsivo que presentan. Son los vinos que presentan en grado más sobresaliente la fetidez y acritud que dan las fermentaciones secundarias. Sólo podrá corre-

girse este defecto con cuidadosos *coupages* con dos ó tres mostos combinados de la Mancha y de la Rioja, que variando totalmente la constitución original del mosto hagan que estos vinos fermenten bien y por completo y desarrollen *bouquet*, adquieran buen gusto y presenten cuerpo, vinosidad y equilibrio suficiente para poder conservarse y mejorar por el añejado.

El *Northon's Virginia* da vinos recios, de bastante fuerza alcohólica y mucho color, pero bastos, astringente y fácilmente antificables. Con estos vinos y los vinos ligeros, algo ácidos del tipo de los gallegos del Rivero pueden obtenerse vinos finos, parecidos á los Bufas, y por el *coupage* con los alicantinos y algunos vinos blancos del tipo Jaén, podrán elaborarse vinos robustos muy aceptables por los que gusten de los vinos de la Borgoña.

Se ve, pues, que en esta región americana hay buenos elementos para crear una industria que al hacer al país productor de vino bueno le harán asimismo consumidor y educará su gusto. Esta industria, al desarrollarse por la mediación de los mostos españoles que prestarán sus propiedades para la mejora de los mostos americanos, es el resultado más práctico y permanente que en beneficio de la producción vinícola española puede obtenerse en Norte-América, sin contar con que al afirmarse el gusto de este pueblo y extenderse el consumo aumentará el mercado para los vinos finos de tipo ya creado en algunas de nuestras provincias vinícolas.

Antes de terminar esta reseña es oportuno é importantísimo señalar aquí, como accesorio al comercio de vino, el gran convenio que puede tener la introducción en los Estados Unidos de crémor tártaro, substancia que tantos usos tiene en la industria y en la farmacia y comercio de drogas y de tanto consumo en un país tan vasto como los Estados Unidos. Para poder apreciar la importancia y desarrollo que puede tener este

comercio basta sólo considerar el siguiente cuadrito que indica la importación de dicha substancia en la confederación de Norte-América en el año 1871.

IMPORTACIÓN DE CRÉMOR TÁRTARO EN LOS ESTADOS UNIDOS

PROCEDENCIA	Libras.	Valor. — Dollars.
Austria-Hungría.....	1.252.621	146.354
Bélgica.....	7.028	296
España.....	25.426	1.112
Francia.....	4.350.939	518.477
Inglaterra y Canadá.....	45.946	685
Italia.....	14.015.213	1.348.581
Portugal.....	1.711.401	157.797
Suiza.....	118.426	15.018
Posesiones inglesas de África.....	52.033	3.357
TOTALES.....	21.579.033	2.191.677

Como se ve por estas cifras, Italia, Francia y Portugal, que son las naciones que han visto más prontamente este negocio, sacan de la importación del crémor tártaro en los Estados Unidos unos 2.000.000 de dollars anuales, de cuya suma corresponden á Italia más de las cinco octavas partes, y España, que tanto crémor tártaro puede obtener, no envía sino la ínfima cantidad de 25.426 libras, que valen poco más de un millar de dollars.

ANÁLISIS

DE LOS

PRINCIPALES TIPOS DE VINOS

DE LOS

ESTADOS UNIDOS

ANÁLISIS DE LOS PRINCIPALES TIPOS DE VINO DE LOS ESTADOS UNIDOS

VINOS	Densidad.	Alcohol por % en volumen.	Extracto seco. — Por litro.	Cenizas. — Por litro.	Glucosa. — Por litro.	Acidez total en ácido tártrico. — Por litro.	COSECHEROS
VINOS TINTOS SECOS							
Virginia Claret	0.9941	12.05	20.3	1.93	1.3	7.25	Monticello Wine Company.
Virginia Claret, Concord	0.9953	11.08	21.0	1.74	Indicios.	7.09	Idem id.
Virginia Clinton	0.9950	12.31	23.6	2.38	Cero.	7.84	Idem id.
Cynthiana	0.9969	12.87	29.5	2.83	0.9	6.47	Idem id.
Alvey	0.9931	12.22	21.3	1.74	Indicios.	6.80	Idem id.
Northons Virginia	0.9937	12.77	28.8	2.98	Id.	7.72	Idem id.
Iwes Seedling	0.9944	10.82	21.8	2.47	Id.	7.23	Idem id.
Northons Virginia	0.9995	8.01	26.2	2.75	Id.	8.25	White Elte Vineyards.
Idem id	0.9983	10.38	29.5	2.95	Id.	7.62	Idem id.
Concord	1.0011	7.25	28.0	2.73	Id.	7.04	Idem id.
Clinton	0.9982	7.17	20.7	1.92	Id.	9.02	Idem id.
Concord	0.9970	9.62	25.3	3.59	Cero.	7.72	Idem id.
Clinton	0.9961	9.95	21.9	1.96	Id.	7.98	Idem id.
St. Julien	0.9959	8.96	19.9	2.10	Id.	5.87	Idem id.
La Rose	0.9987	9.95	26.1	2.68	Id.	7.66	Idem id.
Claret	0.9988	11.35	26.9	2.36	Id.	8.26	Idem id.
Concord	0.9933	10.91	23.8	1.85	4.5	6.19	C. Hander.
Clinton	0.9920	13.62	24.9	1.65	3.0	6.20	Idem id.
Iwes	0.9925	10.82	21.7	1.52	2.0	6.80	C. Hander.
Northons Virginia	0.9941	11.26	23.8	2.22	1.2	6.62	Idem id.
Iwes and Clinton	0.9920	12.05	21.7	1.83	Indicios.	6.35	Idem id.
Idem id. id	0.9936	11.61	24.9	2.08	Id.	7.09	Idem id.
Concord and Clinton	0.9943	12.22	23.8	2.02	Id.	7.54	Idem id.
Franklin	0.9955	11.00	23.2	1.66	Id.	8.59	Julius Hiucke.
Jollink	0.9935	10.91	10.6	1.51	Id.	8.30	Idem id.
Rubey Claret	0.9910	12.13	22.2	1.56	Id.	7.26	J. H. Bannihr.
Idem id	0.9917	12.67	20.6	1.85	Id.	6.96	Idem id.
Idem id	0.9927	11.96	19.4	1.65	Id.	6.95	Idem id.
Idem id	0.9902	14.74	18.7	1.40	Id.	6.67	Idem id.
Idem id	0.9918	12.68	18.4	1.54	Id.	6.50	Idem id.
Idem id	0.9922	13.43	18.2	1.83	Id.	5.44	Idem id.
Clevener	0.9984	8.80	21.5	2.50	Id.	5.11	Idem id.
Cynthiana	0.9939	9.95	22.8	2.08	Id.	7.70	Idem id.
Franklin	0.9945	10.82	20.1	1.80	Id.	7.24	Idem id.
Northons Virginia	0.9914	12.96	18.7	1.66	Id.	6.35	Idem id.
Iwes Seedling	0.9925	11.79	19.8	2.38	Id.	5.68	Poeschel, Scherer H.ª
Cynthiana	0.9952	11.61	26.6	3.43	Id.	5.61	Idem id.
Clinton	0.9994	15.21	22.0	2.85	Id.	5.40	Idem id.
Virginia Seedling	0.9950	12.40	30.0	3.65	Id.	4.94	Idem id.
Concord	0.9913	12.96	17.6	2.33	Id.	4.96	Idem id.
Sonoma Red Mission	0.9968	10.03	24.2	4.28	Cero.	7.22	Gretsck Mayer.
Sonoma Red Zinfandell	0.9962	9.78	24.3	2.55	Indicios.	6.93	Idem id.
Virginia Concord	0.9965	9.54	21.1	2.31	Id.	7.53	Idem id.

VINOS	Densidad.	Alcohol por % en volumen.	Extracto seco. — Por litro.	Cenizas. — Por litro.	Glucosa. — Por litro.	Acidez total en ácido tártrico. — Por litro.	COSECHEROS
Concord	0.9944	10.56	18.5	1.30	Indicios.	6.48	Isaac Kook.
Virginia Seedling	0.9938	12.05	20.6	2.18	Id.	6.64	Idem íd.
Fine Claret	0.9937	11.52	19.7	1.86	Id.	6.64	Idem íd.
Burgundy	0.9940	11.52	20.3	2.10	Id.	6.64	Idem id.
"I and N„	0.9949	10.30	20.9	3.18	Cero.	7.54	Wehrle Werke y C.ª
Northon	0.9888	15.12	23.2	1.70	Indicios.	5.16	Idem íd.
Iwes	0.9961	8.27	17.2	1.98	Cero.	9.02	Idem íd.
Concord	0.9947	10.21	21.7	2.09	Id.	6.18	Idem íd.
Plack Rose	0.9920	12.31	19.4	1.70	Indicios.	7.56	Carles Saalmann.
"Old Dominion„	0.9970	7.74	16.5	1.69	1.4	7.07	C. A. Heneiken.
Idem íd	0.9967	8.80	23.9	1.52	Indicios.	7.82	Idem íd.
Prince Wilhiam	0.9945	12.77	31.6	2.97	Id.	6.99	Idem íd.
Mission Claret	0.9975	9.27	24.0	5.32	Id.	9.17	B. Dreyfus y C.ª
Red Zinfandel	0.9960	11.35	26.7	2.80	Id.	7.68	Idem íd.
Northons Seedling	0.9945	11.70	23.6	2.61	Id.	6.85	H. J. Dewey A. Son.
Concord and Northon	0.9986	9.54	23.9	2.23	Cero.	9.97	Idem id.
Zinfandel	0.9957	10.30	24.5	2.13	Indicios.	8.25	Dresel H.°
Idem	0.9963	11.08	26.8	1.88	Id.	7.98	Idem íd.
Idem	0.9947	12.31	25.6	3.76	Id.	8.14	George Hamlin.
California Claret	0.9964	10.56	24.3	3.26	Id.	9.03	
California Zinfandel	0.9930	13.24	22.1	2.37	1.8	7.26	
Concord Bouquet	0.9926	12.31	21.8	1.41	7.1	7.41	Vincland Wine Company.
Vine tinto seco	1.0069	11.44	39.0	1.85	8.0	7.90	New. Jersey.
Dry Concord	0.9913	11.79	16.6	0.98	Indicios.	6.81	W. J. Green Jokay Vineyards.
Iwes	1.0006	7.17	26.8	1.93	Id.	7.64	White Elk Vineyards.
Red Concord	0.9953	9.21	18.7	1.97	Cero.	8.38	Fritz Baier.
Clinton	0.9944	11.61	25.0	2.17	Id.	7.78	Idem íd.
Northons	0.9933	13.34	27.0	3.58	Id.	6.34	Idem íd.
VINOS BLANCOS SECOS							
California White Hock	0.9892	17.37	26.2	2.43	0.9	8.55	
Missouri	0.9908	13.34	14.5	2.04	0.5	5.47	
Risling	0.9902	13.05	16.2	1.81	0.4	6.20	
California Hock	0.9913	12.87	14.4	1.74	0.9	7.67	
California muscatel	0.9913	13.34	14.1	1.90	1.2	6.67	
Catawba Ohio	0.9930	12.40	22.2	1.54	1.9	6.32	Lenk Wine Company.
California Sonama Hock	0.9845	12.05	11.8	1.90	1.3	4.22	Perkins Stern C.°
Virginia Hock	0.9905	11.96	13.9	1.66	Indicios.	6.36	Monticello Wine Company.
White Concord	0.9954	10.56	26.4	1.60	Cero.	7.89	Wite Elk Vineyards.
Catawba	0.9903	13.71	21.0	1.31	Indicios.	8.33	Plasant Valley Wine Company.
Idem	0.9928	13.15	21.9	1.40		5.42	Idem íd.
Broncton Catawba	0.9890	15.30	20.9	1.21	2.6	7.89	G. E. Ryckmann.
California Reisling Hock	0.9932	11.26	16.7	2.23	Indicios.	8.46	Dres sel C.ª
California Hock	0.9935	11.35	19.2	2.08	Id.	7.85	Idem íd.
Catawba	0.9938	9.70	13.4	1.17	1.6	5.28	Kelly Island Wine C.°.
Jersica	0.9919	12.05	19.1	1.38	Indicios.	7.26	Julius Hinck.

VINOS	Densidad.	Alcohol por % en volumen.	Extracto seco. — Por litro.	Cenizas. — Por litro.	Glucosa. — Por litro.	Acidez total en ácido tártrico. — Por litro.	COSECHEROS
Catawba	0.9944	8.96	13.4	1.67	Indicios.	8.00	Julius Hinck.
Catawba Missouri	0.9911	11.08	16.7	1.29	Id.	7.72	Isaac Cook.
Dry Muscat	0.9928	11.44	18.2	1.50	Id.	6.19	Dreyfus y C.ª
White Zinfandel	0.9911	11.26	14.7	1.39	Id.	5.90	Idem íd.
Keisling	0.9918	12.05	17.2	2.21	Id.	6.96	Idem íd.
Gutedel	0.9920	11.70	15.8	1.96	Id.	7.26	Idem íd.
Hock	0.9959	9.70	17.3	2.09	Id.	7.23	Idem íd.
"A. A.„ Catawba de 2.ª	0.9929	9.62	12.9	1.92	Cero.	1.10	Wehrle, Werk H.º
"A. A. A.„ Catawba de 1.ª	0.9912	11.35	12.8	1.64	Indicios	7.72	Idem íd.
Delaware	0.9940	8.80	15.1	2.55	Cero.	6.64	Idem íd.
"Mount Vernon„	0.9962	9.70	20.7	2.02	3.0	6.69	C. A. Heinken.
Native wine, N. Mey	0.9894	13.15	18.0	2.75	Indicios.	4.85	L. H. Huning.
Sonoma Mission	0.9932	10.56	16.3	1.84	Id.	6.19	Gretsek Mayer.
Sonoma Riesling	0.9926	13.15	22.8	2.23	Id.	6.95	Idem íd.
Idem íd	0.9906	13.15	17.0	1.94	Id.	5.75	Idem íd.
Sonoma Mission	0.9935	10.38	16.7	1.93	Id.	6.19	Idem íd.
Sonoma Gutedel	0.9921	11.87	17.1	1.97	Id.	5.89	Idem íd.
Dry Muscat	0.9921	12.40	16.6	2.56	Id.	8.16	Idem íd.
White Zinfandel	0.9928	11.96	19.6	2.11	Id.	7.61	Idem íd.
Idem íd	0.9927	11.00	18.7	1.82	Id.	7.40	Idem íd.
Ohío Catawba	0.9892	12.77	16.3	1.13	Id.	7.28	Idem íd.
Idem íd	0.9935	11.61	18.0	1.11	Id.	6.28	Gretsek Mayer.
Helena	0.9954	9.78	20.6	2.29	Id.	6.93	Idem íd.
Reisling	0.9956	10.38	20.0	3.35	Cero.	6.03	Poeschel, Scherer y C.ª
Ruländez	0.9914	13.05	19.0	1.99	Indicios.	5.45	Idem íd.
Delaware	0.9932	11.70	18.8	2.55	Id.	5.62	Idem íd.
Jaylor	0.9921	12.96	19.9	1.85	Id.	7.32	Idem íd.
Goethe	0.9962	10.73	18.5	2.23	Id.	6.93	Idem íd.
Catawba	0.9941	9.45	15.7	1.14	Cero.	8.30	H. I. Dewey Son.
Iowa and Catawba	0.9906	12.13	19.1	1.03	Indicios.	7.42	Idem íd.
Iowa	0.9892	15.02	16.2	0.90	Id.	8.10	Idem íd.
Catawba	0.9937	9.54	13.9	1.48	Id.	7.55	Fritz Baier.
White Concord	1.0105	10.21	13.4	1.83	Id.	4.81	Idem íd.
Herbemont	0.9928	9.80	16.0	1.46	Cero.	5.62	Poeschel, Scherer y C.ª
Catawba	0.9934	10.82	16.3	1.78	Indicios.	5.74	Idem íd.
White Concord	1.0022	8.88	36.6	1.58	12.0	1.84	White Elk Vineyards.
VINOS DULCES OPORTOS							
Port, Iowa	1.0116	13.05	68.9	1.78	41.5	6.97	White Elk Vineyards.
Port New York	1.0207	17.70	98.3	1.42	77.7	8.08	Pleasant Valley Wine Company.
California Port	1.0258	21.89	114.3	4.67	86.0	7.90	
Brocton Port New York	1.0508	13.24	170.4	1.39	118.0	8.28	G. E. Ryckman.
California Port	1.0297	20.89	123.7	2.85	57.8	5.10	Kohler Frohling.
Sfeers Port New Jersey	1.0213	17.59	106.9	3.09	74.4	7.05	Alfred Speer.
California Port	1.0139	18.88	85.6	3.55	44.9	7.31	Dreifus Company.
Idem íd	1.0122	19.87	83.6	3.47	58.8	3.70	Idem íd.

VINOS	Densidad.	Alcohol por % en volumen.	Extracto seco. — Por litro.	Cenizas. — Por litro.	Glucosa. — Por litro.	Acidez total en ácido tártrico. — Por litro.	COSECHEROS
California Port	1.0228	15.49	103.3	3.00	86.0	4.86	Perkins Stern Company.
"Sunny Slope„ California	1.0405	15.12	129.6	3.36	115.7	4.33	Idem íd. íd.
Port New York	1.0296	14.84	114.5	1.90	91.8	6.93	Pleasant Valley Wine Company.
Los Angeles California	1.0339	16.52	141.8	3.45	113.9	5.08	Gretsck Mayer.
JEREZ							
California Sherry	0.9873	17.92	19.5	1.97	6.1	5.32	
Sherry New York	1.0074	17.59	63.8	1.66	48.4	6.89	Urbana Wine Company.
Sherry	0.9944	25.17	51.7	4.79	29.7	6.94	Perkins, Stern Company.
Massala	1.0052	20.33	64.2	4.28	35.3	6.26	Idem íd. íd.
California Sherry	0.9987	16.15	47.0	2.02	24.5	7.21	Dreifus Company.
Idem íd	0.9942	16.80	39.1	1.98	22.0	5.73	Idem íd.
Speer Sherry	0.9949	22.09	48.9	2.19	33.3	4.76	Alfred Speer.
CHAMPAGNES							
Dry Sillery	1.0293	11.96	107.0	1.04	73.4	6.85	Henriot Company.
"Greal Western„ extra dry	1.0268	11.10	104.1	1.31	90.8	8.18	Pleasant Valley Wine Company.
Idem íd. íd. íd	1.0228	10.82	110.7	1.30	87.9	5.01	Idem íd. íd.
Idem íd. íd. íd	1.0228	12.49	91.5	1.34	82.1	8.21	Arhad Haraszthy.
"Eclipse„ extra dry	1.0174	11.87	77.8	1.49	65.1	8.85	Idem íd.
"Gold Seal„	1.0402	10.92	133.1	1.10	120.2	8.80	Urbana Wine Company.
"Sans Pareil„	1.0272	7.48	90.0	1.47	87.4	8.62	William H. Millz.
Idem íd	1.0308	10.47	103.0	1.53	87.8	8.25	Idem íd.
La diamant	1.0217	10.82	87.3	1.38	75.4	5.64	Idem íd.
Northons Virginia (Red)	1.0188	8.01	85.8	1.64	72.4	6.92	Idem íd.
Cooks Imperial	1.0207	10.82	84.7	1.30	72.3	7.79	Isaac Cook.
Idem íd	1.0222	9.04	78.0	1.14	70.2	8.51	Idem íd.
"Red Cross„	1.0264	12.96	112.3		101.1	5.70	M. Werke Son.
Idem íd	1.0265	11.08	110.1	1.02	90.1	5.67	Idem íd.
Catawba, 1878	1.0233	9.86	85.7	1.14	66.0	5.72	H. F. Demey Son.
CATAWBAS DULCES							
Bass Island	1.0338	15.21	144.9	1.52	100.0	5.95	
Iowa, 1871	1.0101	12.58	72.3	2.11	40.1	6.68	White Elk Vineyards.
New York	1.0219	16.70	111.3	1.20	89.8	5.19	Pleasant Valley Wine Company.
Idem	1.0231	17.26	107.8	1.40	88.7	3.67	Idem íd íd.
Idem	1.0199	19.78	114.2	1.26	94.9	5.60	Idem íd. íd.
Brocton New York	1.0512	14.18	167.1	1.13	152.2	7.14	G. E. Ryckman.
VARIOS							
Muscatel dulce	1.1022	18.58	313.4	3.71	253.7	7.53	Perkims Stern y C.°
Idem íd	1.0245	22.36	117.0	2.18	115.9	3.66	Dreyfus y C.°
Idem íd	1.0437	22.46	170.9	1.26	169.4	3.31	Idem íd.
Los Angeles Muscatel	1.0418	17.08	156.1	1.73	134.4	5.33	Gretsch Mayer.
California Angelica	1.0440	11.79	144.1	1.96	124.8	4.89	
Idem íd	1.0381	13.90	136.3	2.49	132.5	3.47	Perkims Stern y C.°

VINOS	Densidad.	Alcohol por % en volumen.	Extracto seco. — Por litro.	Cenizas. — Por litro.	Glucosa. — Por litro.	Acidez total en ácido tártrico. — Por litro.	COSECHEROS
California Angélica.....	1.0465	18.14	159.4	2.30	148.1	4.30	Dreyfus y C.º
Los Angeles Angélica.....	1.0493	18.78	180.4	1.77	162.0	4.66	Gretsch Mayer.
Brocton Sweel Regina.....	1.0515	12.87	165.2	1.01	153.1	6.28	G. E. Rykman.
Gerkés White Wine.....	1.0023	14.74	54.2	3.41	22.1	6.73	Henry Gerke.
Sweet Delaware, 1879.....	1.0320	11.35	120.7	1.18	102.7	7.99	W. J. Green.
Sweet Concord, 1880.....	1.0100	10.82	57.1	1.11	17.8	6.53	Idem id.
Scuppernong, 1880.....	1.0100	10.82	57.1	1.11	17.8	6.53	Idem id.
Idem dulce. 1878.....	1.0404	11.87	141.3	1.32	115.6	7.55	Idem id.
Idem seco, 1879.....	0.9948	13.43	33.9	1.08	13.1	9.25	Idem id.
Northons Virginia Claret 1880	0.9962	15.40	31.1	1.26	13.1	8.28	Idem id.
California Málaga.....	1.0239	17.70	110.0	4.23	85.9	6.59	Henry Gerke.

V. V. y L.

CONCLUSIONES

Las páginas que anteceden constituyen un estudio positivo de la cuestión vinícola en los Estados Unidos, y nos atrevemos á decir en el mundo entero, en lo que tiene de tráfico internacional. No hemos pretendido dar ideas propias ni fijarnos de antemano una conclusión, demostrada después fácilmente con cifras tomadas al azar y arregladas convenientemente, según la necesidad de nuestro argumento.

Aunque, para los que tienen la honra de escribir este trabajo, el problema que se presentaba ante su vista no es nuevo, y en cumplimiento de su deber habían tenido que ocuparse de él en repetidas ocasiones, y desde hace muchos años, no han llevado al desempeño de su misión idea alguna preconcebida ni prejuicio alguno, se propusieron desde el primer momento, y tal vez sea lo único que hayan conseguido, reunir documentos, amontonar datos, cosechar experiencia, estudiar el asunto como si nada supieran de él y como si no se propusieran resultado práctico alguno, para sacar después consecuencias lógicas y naturales de los hechos, único modo y único método que debe seguirse honradamente para resolver los problemas de esta índole.

Debíamos averiguar qué resultado podía sacar España de los gastos hechos con motivo de la Exposición de Chicago y

qué importancia pueden tener los Estados Unidos en el presente y en el porvenir, como mercado para los vinos españoles.

Antes de que se nos confiriera la comisión de que damos cuenta en esta Memoria, de común acuerdo, como Delegado general uno y como Comisario de Agricultura el otro, dispusimos que de los vinos que se habían conservado bien y que sus dueños habían puesto á la disposición de la Comisión regia de España, unos fueran enviados á la Exposición de California, otros al Museo comercial de Filadelfia y quedasen otros en Chicago, para que pudiera establecerse en Nueva York una estación enotécnica, si así se disponía.

Eso y los viajes, que juntos unas veces y separados las más, para evitar gastos y pérdidas de tiempo, hemos hecho y que gráficamente se detallan en el mapa de los Estados Unidos que acompaña este trabajo, han difundido por todo el inmenso ámbito de la confederación de la América del Norte el nombre de nuestra riqueza vinícola, que al dar gallarda muestra en Chicago de su existencia, venciendo en cantidad y calidad y luego en el número de premios á todos los vinos de todos los demás países juntos, había tomado el primer lugar en la atención del público.

Al ponernos en relación con los principales cosecheros de los Estados Unidos, al dejarnos interrogar con paciencia, que no alabamos por ser nuestra, por todos los periodistas que lo desearon; al visitar cuantas escuelas y sociedades tienen el estudio y fomento de la viticultura y vinicultura como objeto y fin; al probar y comparar con nuestros vinos todos los que se producen en los Estados Unidos, hemos llamado la atención sobre España como productora, hemos afirmado su importancia como mercado de exportación y hemos disipado el error tan común y corriente de que en España no hay más que vino de Jerez y un mosto con el que los franceses hacen el vino de Burdeos que reparten por el mundo.

El primer objeto de toda exposición es anunciar los productos de todas la naciones que á ella concurren y darlos á conocer, llamando sobre ellos la atención y presentándolos al lado

de los que les son similares y con ellos compiten. Eso que comenzó muy bien en la sección vinícola de Chicago, se ha conseguido plenamente con nuestro viaje, y en ese sentido creemos haber llenado cumplidamente nuestra misión.

La atención de los centros productores de los Estados Unidos y la de los consumidores está hoy fija en nuestros vinos, y cualquier esfuerzo que se haga para abrir el mercado encontrará perfectamente preparado el terreno.

La segunda parte de nuestra misión era buscar salida al exceso de nuestra producción vinícola.

Problema es ese dificilísimo, y para resolverlo, como se ha visto en las numerosas páginas que preceden, hemos querido estudiar todas sus fases para evitar por una parte las ilusiones que tan fatales son al productor y por otra el desaliento, que paraliza toda aspiración y hace inútiles todos los esfuerzos.

¿Necesitan los Estados Unidos vino, lo consumen y desean? Esa es la pregunta que nos hemos dirigido y que creemos está cumplidamente contestada.

Lo primero que hemos estudiado detenidamente es la producción, porque al conocerla habíamos de conocer al mismo tiempo cuáles eran los intereses que habían de ser enemigos ó aliados de la nuestra, y, sobre todo, cuál es el gusto del país, que es la primera condición que hay que tener en cuenta al buscar un nuevo mercado.

Hemos visto, pues, cómo y cuánto producen las viñas de los Estados Unidos; también hemos visto que la vinicultura de California, que aunque la más importante no es la única de los Estados Unidos, porque representa sólo la mitad de la superficie de viñas plantadas, ha emprendido caminos, á nuestro entender, equivocados, pues al querer imitar servilmente todos los vinos de nombradía del Viejo Mundo y pretender empezar por donde los países antiguos han terminado y luchar con ellos con productos muy inferiores, ni creará una demanda general, que es lo único que verdaderamente alimenta al comercio, ni conseguirá más que tener un mercado reducidísimo que no

comprará todos sus productos aun con ser tan escasos, si se comparan con los de otras naciones vinícolas.

Hemos visto también que aunque sus vinos tienen fuerza alcohólica, azúcar y licor, carecen, por causas que detalladas quedan, del estilo y equilibrio en sus componentes que los vinos necesitan para ser fáciles de manejar y conservar. Contra la opinión de muchos productores de California que, á pesar de la crisis que vienen sufriendo porque sus productos no son buenos para el mercado, han aprendido poco, creemos que necesitan de algunas variedades de vinos españoles para el *coupage* y que concluirán por buscarlos estableciéndose entonces en algunos de los puntos del Este ó en Nueva Orleans grandes depósitos, en los que, como en Burdeos, se mezclen los vinos convirtiéndolos en tipos comerciales, que se consumirán en aquel inmenso mercado y podrán ser exportados, como lo son los franceses, á los mercados extranjeros, y sobre todo á los de las vecinas Repúblicas de origen español.

El minucioso estudio que de la vinicultura de California hemos hecho, nos ha dado claramente á entender que, á pesar de los altos derechos que allí exigen, se cobre en las Aduanas; dicha producción vinícola no es un obstáculo al comercio europeo, antes bien lo ayuda, creando un interés vinícola en el país que ha hecho ya aumentar el consumo considerablemente en estos últimos años, y que llamando continuamente sobre el vino la atención del público y del Gobierno, concluirá por producir una demanda proporcionada á la magnitud del mercado.

Hemos visto, además, que en el Este y Centro de los Estados Unidos, en la región más poblada y más rica, y, por lo tanto, más consumidora, en la que se encuentran Nueva York y Filadelfia, Boston y Baltimore, Buffalo y Cleveland, Detroit y San Luis y Nueva Orleans, y por no citar más Chicago, ciudad consumidora por excelencia y mercado central de una vasta región, hay poderosos intereses vinícolas que sólo esperan, para desarrollarse inmensamente, resolver el problema de la fabricación del vino; hemos visto que no pudiendo, por razón del

clima, crear la *Vitis vinifera,* producen vino con híbridas americanas, sacando un producto que nada puede hacer solo, pero que sería excelente si nuestros vinos le dieran vigor y estilo.

Los inteligentes viticultores de esa región han recibido con entusiasmo nuestras indicaciones; la Universidad de Cornell, del Estado de Nueva York, nos ha ofrecido el laboratorio de su sección de Agricultura y el auxilio de sus Profesores para las experiencias; los comerciantes de las grandes ciudades, que hacen ya empíricamente y en pequeñas proporciones esas mezclas, nos han asegurado que daría excelentes resultados.

Falta sólo emplear inteligencia y conocimientos técnicos, perseverancia, y diremos francamente á los que quieran resolver el problema en un día: paciencia para abrir poco á poco un mercado que es en todo grande.

Hemos dicho más arriba, muy detalladamente, hasta dónde llega el consumo de licores y cervezas de los americanos del Norte, que pagan por esos estimulantes cantidades que no es exagerado decir son fabulosas; hemos visto que en pocos años, la que pudiéramos llamar bebida nacional, se ha cambiado tres veces; uno de nosotros, que por razón de su cargo ha estado tres veces en los Estados Unidos, en los veinte últimos años, ha visto crecer el consumo de la cerveza, que ha llegado á cantidades extraordinarias; ha visto también que poco á poco, sobre todo en las ciudades del Este, las familias que han estado en Europa van adoptando el uso del vino y desterrando el del agua helada, como única bebida doméstica, que da por resultado el abuso del wiskey en clubs y tabernas.

Estamos, pues, en un período de transición, en el momento de la crisis, y España, contra su costumbre, ha llegado á tiempo y ha llegado la primera. Consideraríamos criminal hacer creer que de la noche á la mañana el río de 10.000.000 de hectolitros que corría hacia Francia y hoy se halla estancado en España va á cambiar de curso y á atravesar el Atlántico; pero sí creemos que si no se desperdicia la ocasión, podemos sacar

del pantano de nuestra producción vinícola un pequeño arroyo que puede ir creciendo y hacer correr otra vez lo que, corriendo, da vida y vigor á nuestra Patria, y estancado produce la anemia y la pobreza, que es como se llama la muerte en las naciones.

Esa es nuestra opinión y esa consecuencia sacamos de nuestros trabajos. Además traemos á la consideración del Gobierno, y, sobre todo, á la del país, que es el llamado á decidir por medio de sus Cortes, la noticia de que se ha fundado una Sociedad que puede servir de lazo de unión entre la producción vinícola de España y la de los Estados Unidos, y llevar á ese poderoso mercado nuestros vinos hechos y criados, dándoles salida remuneratoria, y al premiar los esfuerzos de los vinicultores españoles, que tantos progresos en la crianza de nuestros vinos han hecho en estos últimos años, puede y debe servir de estímulo y aliciente al cultivo de los conocimientos y prácticas enológicas racionales, que es en lo que en definitiva, á nuestro entender, está la salvación de nuestra riqueza vinícola.

La Compañía, organizada ya con capital suscrito, y que no espera para comenzar sus trabajos más que el auxilio moral y material que recaba del Gobierno español, es el resultado de propagandas y gestiones hechas desde Wáshington y Chicago y que terminaron favorablemente al confiársenos la misión de que hemos dado cuenta en esta Memoria.

La Compañía busca, como es natural, el lucro de sus asociados; pero se ha constituído, ó se trata de constituir, á instancias y por gestiones de los que suscriben, con objeto de dar forma práctica á los trabajos que les fueron encomendados; por eso pide una subvención por cinco años á cambio de los deberes que para siempre acepta, para no comprometer su capital—que mucho de él ha sido suscrito por patriotismo—durante el tiempo necesario de propaganda, tanteo y vacilaciones.

Dicho esto como contestación á la extrañeza que pudiera manifestarse al ver que se pide auxilio pecuniario para esta-

blecer un negocio en un país de tanta iniciativa y tanta riqueza, y manifestando que la Compañía se ha constituído por respetabilísimas casas españolas de largo tiempo establecidas en América y por americanos que tienen negocios en España, diremos que las bases presentadas ó que intenta presentar á la consideración del Gobierno de S. M. son las siguientes:

Se constituirá con un capital de 200.000 dollars para importar en el mercado de los Estados Unidos vinos puros y legítimos españoles ú otros productos agrícolas si convienen.

No venderá más vinos que los españoles.

Organizará, establecerá y mantendrá en sitio conveniente de Nueva York una exposición permanente de vinos y una colección de muestras comerciales de productos españoles con nota de precios é informes gratuitos para los industriales españoles.

Tendrá corredores y viajantes conocedores del mercado y del negocio para propagar la venta de vinos importados por la Compañía.

Establecerá agencias y sucursales en las ciudades principales.

Hará propaganda, por los medios usados en los Estados Unidos, de los productos españoles, dando á conocer la existencia de la Compañía y la legitimidad de los productos que ofrece al mercado. Estudiará y llevará al terreno práctico el sistema de transporte desde España, desembarques, almacenajes, remisión al interior, etc., etc., para reducir á un mínimum los gastos.

Recibirá en consignación las partidas que se la remitan por productores ó comerciantes, cuidando de su desembarque, custodia en depósito y venta, estableciendo un sistema favorable para efectuar adelanto de fondos sobre las consignaciones y los reembolsos de lo vendido.

Hará por su cuenta las compras de vino que considere más convenientes para el negocio.

Practicará el *coupage* de vinos españoles nuevos con vinos americanos para crear y mantener tipos especiales adecuados al gusto de aquel mercado, extender en Norte América el con-

sumo, luchar con los vinos extranjeros y domésticos y facilitar la exportación de España en grandes cantidades de vinos comunes.

Finalmente, como garantía pública eficaz de la autenticidad y pureza de los vinos, de las formalidades de sus operaciones y de la constancia, estilo y calidad de los *coupages*, establecerá *por su cuenta* una oficina enotécnica oficial, á cuya aprobación someterá todos los vinos que se importen y expendan, estampando la marca, contraseña ó V.° B.° de la referida oficina.

La Compañía, considerando que la índole especial del negocio exige gastos considerables fuera de las vías prácticas mercantiles, como son la extensión de la propaganda, la instalación de la exposición permanente y de la oficina enotécnica, nos ha manifestado que nada podrá hacer sin el auxilio moral y material del Gobierno español, y pide—teniendo en cuenta el sacrificio del interés de su capital por largos años, pues han de pasar muchos antes de que pueda obtener algunos beneficios—una subvención de 20.000 duros durante los primeros cinco años de su existencia.

La Compañía vinícola de que hablamos pide una subvención; pero ésta, á lo que principalmente se destina, es á la creación de un Museo comercial y la fundación de una estación enotécnica, que ella pagaría y que sería seguramente tan beneficiosa como lo está siendo la de Londres, y á fomentar el tráfico directo entre España y los Estados Unidos, entre cuyos puertos se establecerían pronto líneas de vapores que hoy no existen y tanta falta hacen.

Si son los beneficios ofrecidos proporcionados al sacrificio que se pide, no nos toca juzgarlo; pedimos sólo se tome en consideración esta proposición y se medite en las consecuencias que para la producción española podría tener si se acuerda la protección oficial material y moral que se pide, con todas las garantías que los intereses públicos exigen, pero desligados de trabas que la desvirtúen.

Al presentar al Gobierno de S. M. el resultado de nuestros

trabajos y darle cuenta de la misión con que nos ha honrado, sólo deseamos, si no hemos acertado en ella, que se reconozca el celo con que hemos cumplido con nuestro deber y el deseo que hemos tenido de contribuir al fomento de la más importante de las producciones de nuestra patria.

ENRIQUE DUPUY DE LÔME. VICENTE VERA Y LÓPEZ.

ÍNDICE GENERAL

	Págs.
Introducción	5
Producción	11
La viticultura en California	39
Producción y consumo del vino	57
Francia	65
República Argentina	68
Uruguay	70
Méjico	72
Chile	73
Paraguay	74
Perú	74
Brasil	75
Venezuela	76
Ecuador	77
Colombia	78
Costa Rica	78
Guatemala	79
Salvador	79
Gran Bretaña	81
Alemania	82
Otros países	84
Estados Unidos	86
Régimen de los alcoholes	111
Estudio técnico de los viñedos y vinos americanos	119

Págs.

California..... 120
Distrito de Sonoma..... 120
— de Napa..... 130
— de San Francisco..... 143
— de Sacramento..... 152
— de El Dorado..... 160
— de San Joaquín..... 163
— de los Angeles..... 167
Estudio de las cepas cultivadas y de los vinos elaborados en California..... 175
Cepas cultivadas en California..... 178
Resumen respecto á California..... 206
Los auxiliares de la producción y el comercio vinícola en California..... 213
Regiones del Centro y del Este..... 220
Arizona..... 221
Nuevo Méjico..... 222
Kansas y Missouri..... 223
Iowa..... 227
Illinois..... 228
Indiana..... 232
Michigán..... 234
Ohío, Pensilvania, Nueva York y Nueva Jersey..... 235
Resumen de la vinicultura en el Este..... 237
La industria del crémor tártaro..... 245
Análisis de los principales tipos de vinos de los Estados Unidos..... 247
Conclusiones..... 257